

Vorspeisen / Appetizers

203 Weissweinsuppe

White wine soup

CHF 10.50

Saisonale Suppe

Seasonal soup

CHF 10.00

209 Grüner Salat

Green salad (mixed lettuce)

CHF 8.50

210 Gemischter Salat

Mixed salad

CHF 10.50

211 Nüsslisalat mit Ei

Swiss field salad (lamb lettuce) served with a hard boiled chopped egg

CHF 12.50

212 Nüsslisalat mit lauwarmen Pilzen

Swiss field salad (lamb lettuce) served with warm mushrooms

CHF 13.00

205 Rathskellersalat

**Frische Blattsalate mit Cherrytomaten, Speck,
Pilzen und Brotcroûtons an Balsamico Dressing**

**Mixed seasonal lettuce garnished with cherry tomatoes, bacon bits
mushrooms, and bread croutons served with balsamico vinigar dressing**

278 Vorspeise CHF 16.50

279 Hauptgang CHF 23.50

Leicht und Frisch / Light and Fresh

Wurstsalat

Cold sausage salad

213 einfach CHF 12.50

214 garniert CHF 16.50

216 Wurst-Käsesalat, garniert mit Salaten

Cold sausage and swiss cheese

215 einfach CHF 15.50

216 garniert CHF 19.50

222 Blattsalate mit Pouletbrustwürfel und Croûtons

Mixed green salads with broiled chopped chicken breast & bread croûtons

CHF 22.50

223 Grosser bunter Salatteller mit Ei

Large salad platter garnished with a hard boiled egg

CHF 21.50

256 Grillierte Pouletbrust, garniert mit Salaten

Grilled chicken breast served with fresh salads

CHF 24.50

Spaghetti Spezialitäten / Spaghetti Specials

225 Spaghetti Curry Pollo mit Pouletbruststreifen an Currysauce

With chicken breast chunks served with curry sauce

CHF 22.50

237 Spaghetti Carbonara mit Schinken, Speck, Champignons, Knoblauch, Rahm und Ei

With ham, bacon, mushrooms, garlic, cream and egg

CHF 22.50

245 Spaghetti **Rathskeller** (sehr sehr scharf!!) mit Tomatensauce, Rahm, Schinken, Champignons und Sambal Oelek

With tomato sauce, cream, ham, mushrooms and sambal oelek (hot and spicy!!)

CHF 22.50

Warme Gerichte / hot dishes

255 Pouletgeschnetzeltes Casimir
im Reisring, garniert mit Früchten
Chopped chicken breast with curry sauce served in a rice ring and garnished with fruits
CHF 22.50

257 Poulet Fajitas mit Salaten garniert
Mehl-Tortilla gefüllt mit Pouletbruststreifen, Guacamole, Peperoni,
Zwiebeln und Käse
Chicken Fajitas served with mixed salads
CHF 26.00

260 Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück,
serviert mit Pommes frites & Gemüse
Breaded pork scalope served with french fries with & vegetables
CHF 25.00

Olma Bratwurst- oder Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce, dazu Rösti
Grilled pork or veal sausage served with onion sauce and swiss hash brown

262 Kalb CHF 20.50

263 Schwein CHF 20.50

266 Rindshuftsteak mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites & Gemüse
Rumpsteak served with herbal butter and french fries & vegetables
CHF 28.50

265 Fischknusperli (Pangasius) mit Tartarsauce & Pommes frites
Deep fried fish (pangasius) with tartar sauce & french fries
CH 24.50

259 Rindsentrecôte ca. 200 g (Australien) an Pfeffersauce,
dazu Pommes frites & Gemüse
New York Cut Steak ca. 200 gr. served with peppersauce, french fries and vegetables
CHF 39.50

290 Chübel Guggeli
¹/₂ Schweizer Freiland-Poulet vom Ofen
serviert mit unserer Spezielsauce und Brot
(Haus-Spezialität)

CHF 18.00

Rathskeller Klassiker / Rathskeller classics

218 U. S. Rib Eye Steak (300 g)

U. S. Hohrückensteak (300 g) vom Grill rosa gebraten,
serviert mit Chili-oder Kräuterbutter, dazu Pommes allumettes & Gemüse
**U.S. Rib Eye Steak complimented with chilli-or herbal butter & potatoes
allumetteswith & vegetables**

CHF 48.00

219 Kalbsgeschnetzeltes * Zürcher-Art *

Zarte Kalbfleischstreifen gebraten an Champignonsrahmsauce,
serviert mit knusprig gold gebratener Rösti & Gemüse
**Sliced veal Zurich style: with a mushroom cream sauce & swiss hash brown
& vegetables**

CHF 39.50

277 Lammrücken Provençale

Lammrückenfilet rosa gebraten an Kräutersauce
serviert mit Rösti-Kroketten & Gemüse
**Fillet of lamb complimented with a special fresh herbal sauce, noodles &
vegetables**

CHF 38.50

Cordon bleu (ca. 300 g)

Cordon bleu serviert mit Pommes frites & Gemüse
**Breaded veal escalope stuffed with ham and emmentaler cheese
served with a french fries & vegetables**

220 Kalb CHF 39.50

261 Schwein CHF 28.50

Vegetarische Gerichte / vegetarian dishes

250 Rösti mit Käse und Spiegelei

Swiss hash browns with grilled chesse & a egg sunnyside up

CHF 19.50

253 Walliser Käseschnitte mit Birne und Weisswein

Cheese toast *Valaisanne* grilled cheese on toast with pears & white wine

CHF 20.50

254 Käseschnitte mit Spiegelei und Schinken

Cheese slice with fried egg and ham

CHF 22.50

258 Blätterteigpastetli mit Gemüsefüllung

Puff pastry with vegetable filling

CHF 10.50

271 Tortellini an Pestorahmsauce

Tortellini served with pesto cream sauce

CHF 18.50

Snacks & Sandwiches / Snacks & Sandwiches

285	Original American Hamburger	CHF 8.00
	doppel Hamburger	CHF 12.00
286	Original American Cheeseburger	CHF 9.00
	doppel Cheeseburger	CHF 14.00
264	Vegi-Burger	CHF 8.00
	(Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Salat, überbacken mit Raclettekäse)	
272	Schinken Sandwich	CHF 7.50
275	Emmentalerkäse Sandwich	CHF 7.50
280	Weisswürste mit süssem Senf	CHF 9.50
281	Klosterplätzler Rauchwüstli	CHF 9.50
283	Portion Pouletflügeli (Port. 6 Stück)	CHF 15.00
287	Portion Pommes frites	CHF 8.00
288	Rathskeller Chäs-Chüchli	CHF 3.00

Dessert - & Glacé-Karte

Caramel-Köpfli

CHF 10.00

Orangenparfait mit Grand Marnier

CHF 11.00

Coupe Danmark

Vanilleglacé mit Schokoladensauce

CHF 12.50

Coupe Amarena

Vanilleglacé mit Amarena-Kirschen

CHF 12.50

Wiener Eiskaffee mit Kirschwasser parfümiert

CHF 13.50

Cassata mit Rahm

CHF 9.50

Zwetschgen-Sorbet mit Vieille-Prune

CHF 12.50

Apfel-Sorbet mit Calvados

CHF 12.50

Zitronen-Sorbet mit Vodka

CHF 12.50

Mango-Sorbet mit Prosecco

CHF 13.50

Blutorangen-Sorbet mit Campari

CHF 12.50

Glacé & Sorbet Aromen: Preis pro Kugel CHF 3.50 / Rahmzuschlag CHF 2.00

Vanilleglacé, Chocolatglacé, Walnussglacé, Caféglaçé, Bananenglaçé,
Pistacheglaçé

Apfel-Sorbet, Blutorangen-Sorbet, Zitronen-Sorbet, Mango-Sorbet,
Williams-Birne-Sorbet, Zwetschgen-Sorbet