

## Vorspeisen / Appetizers

201 **Weisse Tomatencremesuppe,**  
mit seinem Ravioli  
White tomato cream soup,  
with its ravioli  
CHF 14.50

202 **Würziges Auberginentatar,**  
mit Spiegelei und gebackenem Rosenkohl  
Spicy eggplant tartare,  
with fried egg and baked Brussel sprouts  
CHF 18.50

203 **Crevettencocktail mit Mango und Passionsfrucht,**  
dazu Toast und Butter  
Shrimp cocktail with mango and passion fruit,  
served with toast and butter  
CHF 15.50

209 **Grüner Salat**  
Green salad  
CHF 8.50

210 **Gemischter Salat**  
Mixed salad  
CHF 10.50

## Alles Wurst / Everything sausage

214 **Rathskeller Wurstsalat,**  
garniert mit Salat  
Rathskeller sausage salad,  
garnished with salad  
CHF 18.50

216 **Rathskeller Wurst-Käsesalat,**  
garniert mit Salat  
Rathskeller sausage and cheese salad,  
garnished with salad  
CHF 21.00

## Hausgemachte Pasta / Homemade pasta

225 **Hausgemachte Tagliatelle an leichter Pilzrahmsauce,**  
mit verschiedenen Kräutern  
Homemade tagliatelle with a light mushroom cream sauce,  
with various herbs  
CHF 24.50

237 **Hausgemachte Tagliatelle an Limettensauce,**  
mit sautierten Cherrytomaten und gebackenem Mozzarella  
Homemade tagliatelle with lime sauce,  
with sautéed cherry tomatoes and baked mozzarella  
CHF 25.50

245 **Hausgemachte Tagliatelle Diabolo,**  
mit rotem Thaicurry, Basilikum, Tomaten, Rahm  
und Parmesanflocken  
Homemade tagliatelle diabolo,  
with red Thai curry, basil, tomatoes, cream and parmesan flakes  
CHF 24.50

## Rathskeller Klassiker / Rathskeller classics

**Kalbsgeschnetzeltes Zürcher-Art**  
an Champignonrahmsauce,  
serviert mit Rösti und Gemüse  
Sliced veal Zurich style with mushroom cream sauce,  
served with swiss hash browns and vegetables  
219 CHF 38.50

**Cordon bleu (ca. 300 g)**  
serviert mit Pommes frites und Gemüse  
Cordon bleu (approx. 300 g)  
served with French fries and vegetables  
220 **Kalb** CHF 39.50  
261 **Schwein** CHF 29.50

**Salatbowl Rathskeller**  
mit Pouletstreifen, Avocado, Taboulé-Salat,  
Granatapfel und grillierter Ananas  
Rathskeller salad bowl  
with chicken strips, avocado, tabouleh salad,  
pomegranate and grilled pineapple  
222 CHF 26.50

## Warme Gerichte / Hot dishes

255 **Pouletgeschnetzeltes Casimir an roter Thaicurrysauce,**  
serviert im Reisring mit Fruchtspieß

Sliced chicken Casimir with red Thai curry sauce,  
served in a rice ring with fruit skewer

CHF 26.00

260 **Paniertes Schweinsschnitzel vom Nierstück,**

dazu Pommes frites und Gemüse

Breaded pork schnitzel from the kidney,  
served with french fries and vegetables

CHF 26.00

262 **Kalbsbratwurst an Senfsauce,**

serviert auf Süsskartoffelpüree mit Rosenkohl

Veal sausage with mustard sauce,  
served on sweet potato puree with Brussels sprouts

CHF 24.50

263 **Schweinsbratwurst gefüllt mit Amarenakirschen**

an Zwiebelsauce, dazu Butterrösti und Gemüse

Roast pork sausage stuffed with Amarena cherries  
with onion sauce, served with buttered rösti and vegetables

CHF 25.00

266 **Grilliertes Rindsflanksteak mit Paprika-Kräuterbutter gratiniert,**

dazu Pommes frites und Gemüse

Grilled beef flank steak gratinated with paprika-herb butter,  
served with French fries and vegetables

CHF 34.50

265 **Gebackene Crevetten-Gemüserolle,**

serviert auf Ananasrisotto

Baked prawn and vegetable roll,  
served on pineapple risotto

CHF 28.50

259 **Geschmorter Entenschlegel an Orangen-Zimtsauce,**

dazu Kartoffel-Rosenkohlpüree

Braised duck drumstick with orange and cinnamon sauce,  
served with mashed potatoes and Brussels sprouts

CHF 36.50

## Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

### 250 Rösti mit Käse und Spiegelei

Swiss hash browns with grilled chesse and a egg sunnyside up

CHF 21.50

### 253 Waldpilzpastetli mit Estragon und Gemüse

Puffed Pastry filled with wild mushrooms-tarragon sauce and vegetables

CHF 16.50

## Haus-Spezialität / House-Specialty

### 290 Chübel Guggeli

½ Schweizer Freiland-Poulet aus dem Ofen

serviert mit unserer Spezialsauce und Brot

Chübel Guggeli

½ Swiss free-range chicken from the oven

served with our special sauce and bread

CHF 18.00

## Snacks & Burger / Snacks & burgers

285	<b>Original American Hamburger</b>	CHF 8.50
206	<b>doppel Hamburger</b>	CHF 13.00
286	<b>Original American Cheeseburger</b>	CHF 9.50
221	<b>doppel Cheeseburger</b>	CHF 16.00
264	<b>Vegi-Burger</b> (Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Salat, überbacken mit Raclettekäse)	CHF 8.00
280	<b>Weisswürste mit süßem Senf</b>	CHF 9.50
283	<b>Portion Pouletflügeli (Port. 6 Stück)</b>	CHF 15.00
287	<b>Portion Pommes frites</b>	CHF 8.00
288	<b>Rathskeller Chäs-Chüchli</b>	CHF 3.00



# Dessertkarte

- |     |                                                                       |                                 |
|-----|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| 341 | <b>V</b> ermicelle mit Rahm und Meringue                              | CHF 11.50                       |
|     |                                                                       | 340 <b>klein</b> CHF 9.50       |
| 343 | <b>C</b> oupe Nesselrode                                              | CHF 13.50                       |
|     | Vermicelle mit Vanilleglace, Rahm und Meringue                        | 342 <b>klein</b> CHF 11.50      |
| 312 | <b>C</b> oupe Dänemark                                                | CHF 13.50                       |
|     | Vanilleglace mit Schokoladensauce                                     | 319 <b>klein</b> CHF 9.50       |
| 317 | <b>S</b> üsser Rathskeller                                            | CHF 13.50                       |
|     | Gebrannte Creme mit Passionsfruchtsorbet<br>und Ananas-Bananen-Ragout | 313 <b>klein</b> CHF 9.50       |
| 314 | <b>G</b> erührter Eiskaffee mit Rahm                                  | CHF 11.00                       |
|     |                                                                       | 310 <b>mit Kirsch</b> CHF 13.50 |
| 311 | <b>A</b> fter Eight halbgefrorenen mit Orangensalat                   | CHF 12.50                       |
| 315 | <b>G</b> ebrannte Creme mit Vanilleglace                              | CHF 10.50                       |
| 316 | <b>Z</b> wetschgenkompott mit hausgemachter Marroniglace              | CHF 13.00                       |
| 318 | <b>O</b> reo Panna Cotta mit Früchten                                 | CHF 10.50                       |

## Glace & Sorbets

Preis pro Kugel CHF 3.50 / Rahmzuschlag CHF 2.00

321 Vanilleglace, 322 Chocolatglace, 323 Erdbeerglace,  
324 Cafeglace, 325 Bananenglace, 326 Marroniglace

327 Passionsfrucht-Sorbet 328 Zitronen-Sorbet,  
329 Birnen-Sorbet, 330 Zwetschgen-Sorbet