

Frühling



Food Fun Friends

Weintrinker sehen gut aus, sind intelligent,
sexy und gesund

Hugh Johnson

Allem kann ich widerstehen,
nur der Versuchung nicht

Oscar Wilde

Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Liebe Gäste

Schön, dass Sie bei uns sind.
Das Restaurant Rathaus wird Sie mit optimalen, hauptsächlich heimischen Produkten aus Küche und Keller verwöhnen.
Also nicht eine Schweizer Küche, sondern eine

Küche mit Schweizer Produkten.

Bei der Herkunft der Lebensmittel und ihrer Verwendung werden folgende Prioritäten gesetzt:

regional vor national vor international

Fangfrage

Süsswasserfische fangen wir ausschliesslich in Schweizer Gewässern.
Das heisst, die Verfügbarkeit einzelner Fische ist nicht immer gewährleistet;
sie hängt ab von Fangquote, Saison und Schonzeit.

Zu dem verarbeiten wir immer mehr hochwertige Schweizer Fische aus Aquaponik und Aquakulturen:

Aquakultur oder "Aquafarm/Aquafarming" ist die kontrollierte Aufzucht. Sie unterscheidet sich vom klassischen Fischfang in öffentlichen Gewässern. Die Aquakultur gewinnt besonders wegen der Überfischung zunehmend an Bedeutung.

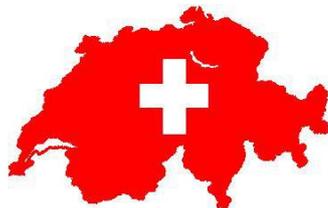
Die Schweizer Aquakultur ist als Ganzes betrachtet ein kleiner Sektor der Wirtschaft und fällt mengenmässig wenig ins Gewicht. Ihr herausragendes Merkmal jedoch ist der weltweit überproportional hohe Anteil an biologisch zertifizierter Produktion. Hinzukommen einige wenige, aber durchaus ernst zu nehmende Pilotprojekte von Kreislaufanlagen oder kombinierte Fisch- und Pflanzenproduktion: **Aquaponik.**

Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Ich habe einen ganz einfachen Geschmack:
Ich bin immer mit dem Besten zufrieden

Oscar Wilde



«Come with me to Switzerland»

Menü Wirtschaft

Einsiedler Berg- Mozzarella^{G,M}
mit Frühlingsalat und angebratenem Spargel an Tomatenvinaigrette
oder
Spargelcrèmesuppe mit Brunnenkresse^{CL}

Schweizer- Felchenfilet an Meilener Verjusschaum
mit Tessiner Artischockenrisotto und jungem Gemüse^{ADGHL}
oder
Hohrückensteak vom dry aged Molkeschwein aus Schänis
Bärlauchsauce, Kartoffel- Olivenölpüree und Frühlingsgemüse^{AGLH}

Käsedelikatessen^G
oder
Crème Brûlée mit Rhabarberragout und Minze^{CG}

Menü SFr. 59.00



Einsiedler Bergkäse- Fondue
servieren wir Ihnen in der Kanzlei im 1. Stock

Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar



Ob ein fröhliches Mahl überhaupt ohne Frauen denkbar ist, lasse ich offen.

Erasmus von Rotterdam



Vorspeisen

| | |
|--|-------------|
| Unser russischer Salat ^{GDGA} mit geräuchertem und gebratenem Filet vom Swiss Alpine Lachs | 22.00 |
| Spargel- Tempura, Zitronen- Quinoa und Avocado- Dip ^{EHAL} | 17.00 |
| Einsiedler Berg- Mozzarella ^{G,M} mit Frühlingsalat und angebratenem Spargel an Tomatenvinaigrette | 17.00 |
| Rohe Scheiben vom Swiss Alpine Lachsfilet mit frischem Wasabi und Kräutersalat an Soyadressing ^{DFE} | 22.00 |
| Eschenbacher Stunden- Ei in Spargelpüree mit Kefen ^{GC} | 13.00 |
| Grüner Salat | 8.00/10.00 |
| Gemischter Salat mit Kernen | 11.00/13.00 |
| Carpaccio vom Bündner Rindsfilet ^G frisch von Hand geschnitten und plattiert, Rucola und Hinkelstein | 24.00 |

Suppen

| | |
|--|-------|
| Pikante Fischsuppe mit regionalen Fischfilets, Safran und Chili ^{DLF} | 15.00 |
| Spargelcrèmesuppe mit Rohschinken- Royal ^{CLG} | 15.00 |

Vegi

| | |
|---|-------|
| Crèmige Tessiner Polenta, Pilze, Gemüse und Stunden- Ei ^{AHCLG} | 32.00 |
| Spargel- Tempura, Zitronen- Quinoa und Avocado- Dip ^{HLA} | 32.00 |
| Tessiner Artischockenrisotto mit jungem Gemüse ^{GL} und gebratenem Spargel | 32.00 |
| Butterrösti mit zwei glücklichen Spiegeleiern ^{CG} | 19.00 |
| Butterrösti mit zwei glücklichen Spiegeleiern und Käse ^{CG} | 22.00 |
| Butterrösti mit zwei glücklichen Spiegeleiern, Käse und gebratenem Speck ^{CG} | 24.00 |



Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Ein Optimist ist ein Mensch, der ein Dutzend Austern bestellt, in der Hoffnung, sie mit der Perle, die er darin findet, bezahlen zu können.

Theodor Fontane



Fische

| | |
|---|-------|
| Filet vom Swiss Alpine Lachs und Thurgauer Crevtte ^{ADGLRF} mit Meilener Verjus- Sauce, Tessiner Artischockenrisotto, gebratener Spargel und jungem Gemüse | 49.00 |
| CH- Fisch- Platte - frittiert oder gebraten oder beides ^{ACGL} mit Sauce Tartare und Aijoli, Stampfkartoffeln und Chilispinat | 40.00 |
| Schweizer Felchenfilets frittiert mit Sauce Tartar ^{AGFL} und Salzkartoffeln oder gebratenen „Meuniere“ mit Salzkartoffeln | 36.00 |
| Schweizer Eglifilets mit Mandelbutter und Salzkartoffeln ^{ACFGL} oder frittiert mit Tartarsauce und Salzkartoffeln | 46.00 |

Fleisch

| | |
|---|----------------|
| Dry aged Hohrückensteak vom Molkeschwein aus Schänis ^{AGL} mit Kartoffel- Olivenölpüree und jungem Gemüse | 44.00 |
| Rindsfilet aus Savognin an Merlotjus ^{AGLF} in frühlingshafter Aufmachung | 54.00 |
| Geschnetzeltes Kalbshüftli „Zürcher Art“ mit Butter- Rösti ^{GL} | 46.00 |
| Schniposa vom Kalb ^{CA} oder vom Schwein | 39.00 34.00 |

Unsere Rustikalen



| | |
|---|-------|
| De Chnoche (längs halbiertes Markbein) ^{LF} serviert mit Brot und fleur de sel | 14.00 |
| Wurstsalat „classic“ oder Wurst- Käsesalat ^G | 17/19 |
| „Salat Rathaus“, Blattsalat mit Sprossen, Kerne, ^C gebratenem Speck, Champignons und Ei | 15/18 |
| Kalbskopf an Cognacjus mit Rösti und Gemüse ^{GL} | 34.00 |
| Kutteln nach Zürcher oder Tessiner Art mit Salzkartoffeln ^{GL} | 32.00 |
| Kalbsleber in Butter gebraten mit Kräuter, Bratenjus und Rösti ^{LCG} | 40.00 |

Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Ohne Champagner kann ich nicht leben. Bei Siegen verdiene ich ihn, bei Niederlagen brauche ich ihn.

Napoleon

Griddle

| | |
|---|-------|
| Savogniner Rindsfilet 180g | 49.00 |
| Kalbpaillard 150g | 39.00 |
| Dry aged Hohrückensteak vom Molkeschwein aus Schänis 180g | 44.00 |
| Lachsforellen- Filet 150g | 36.00 |
| Filet vom Swiss Alpine Lachs 180g | 44.00 |

Die Griddle- Gerichte werden serviert mit Chimichurri, Rotweinjus ^{LF}
 oder Cafe de Paris ^{CGLDM}, Stock ^{GLH} sowie Stampf ^{GLF},
 Pommes, Risotto ^{GLF} oder Linguini ^{ACGL}

Unsere Picknicks



| | |
|---|-------|
| Portion Bündnerfleisch «Natura» 100g | 24.00 |
| Portion Hobelkäse 80g ^G | 14.00 |
| Chalts Plättli ^G | 20.00 |
| Käse, Schinken, grobe Salami, Bündner Rohschinken, Bündnerfleisch, Speck | |

Herkunfts- Deklarationen

| | |
|--------------------|--|
| Kalb und Schwein | Schweiz |
| Rind | Schweiz |
| Felchen | Schweiz |
| Egli | Schweiz |
| Lachs geräuchert | Lostallo in Graubünden |
| Swiss Alpine Lachs | Lostallo in Graubünden |
| Crevetten | Zuben im Thurgau |
| Eier | Eschenbach St. Gallen |
| Käsedelikatessen | natürli, Jumi Bern, Einsiedler Milchmanufaktur |

Allergeninformation

| | | | |
|---|---|---|--|
| A | für Gluten haltiges Getreide | L | für Sellerie und -Erzeugnisse |
| B | für Krebstiere- und -erzeugnisse | M | für Senf- und -Erzeugnisse |
| C | Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse | N | für Sesam-Samen und -Erzeugnisse |
| D | für Fisch- und Fischerzeugnisse (ausser Fischgelatine) | O | für Schwefeldioxid und -Erzeugnisse |
| E | für Erdnüsse und -Erzeugnisse | P | für Lupinen und Produkte daraus |
| F | für Soja (-bohnen) und -Erzeugnisse | R | für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse |
| G | Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose) | | |
| H | für Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus | | |

Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.

Alkohol ist nicht die Antwort, hilft aber,
die Frage nicht so ernst zu nehmen.

Klage, Klaus

Spring



Food Fun Friends

Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Restaurant Rathaus Rapperswil-Jona

Food Fun Friends

Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Alkohol ist nicht die Antwort, hilft aber,
die Frage nicht so ernst zu nehmen.

Klage, Klaus

Dear Guests

Nice to have you with us.
The restaurant „Rathaus“ will indulge you optimal, with local products from kitchen and cellar.

A cuisine with Swiss products

The origin of foods and their use depends on the following priorities:

„regional prior national prior international“

fishy question

Freshwater Fish is exclusively caught in Swiss waters.
The availability of individual fish is not always guaranteed it depends on fishing quota and season.

Your restaurant Rathaus in Rapperswil

Your "Food Provider"

Prices in Swiss Francs including VAT



Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Ich habe einen ganz einfachen Geschmack:
Ich bin immer mit dem Besten zufrieden

Oscar Wilde



«Come with me to Switzerland»

Our Menu Town Hall

Asparagus salad with mountain mozzarella and tomatoe vinaigrette ^{GM}

or

Asparagus cream soup with water cress ^{CL}

Lake Zurich white fish fillet with verjus sauce

Artichoke risotto and young vegetables ^{ADGHL}

or

Dry aged rib-eye steak from whey pork ^{LGAH}

Bears garlic sauce, mashed potatoe and young vegetables

cheese delicacy ^G

or

Crème Brûlée with rhubarb and peppermint ^{CG}

Menü SFr. 59.00

**Einsiedeln Mountain- Cheese Fondue
served in the «Kanzlei in the 1. floor**



Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Ob ein fröhliches Mahl überhaupt ohne Frauen denkbar ist, lasse ich offen.

Erasmus von Rotterdam

Starters

| | |
|---|-------------|
| Our russian salad ^{GDA} With smoked and seared Swiss Alpine Salmon | 22.00 |
| Asparagus tempura with quinoa and guacamole ^{EHAL} | 17.00 |
| Einsiedeln «Mountain Mozzarella» ^{GM} with seared asparagus and spring salad | 17.00 |
| Sashimi fom Swiss Alpine Salmon ^{DFE} with fresh wasabi and herbs salad and soya dressing | 22.00 |
| Poached country egg in asparagus puree with sugar peas ^{GC} | 13.00 |
| Green salad | 8.00/10.00 |
| Mixed salad with seeds | 11.00/13.00 |
| Carpaccio from grisons beef filet ^G Hand cut, rucola und Hinkelstein cheese | 24.00 |



Soups

| | |
|---|-------|
| Spicy fish soup with local fish fillets, saffron and chili ^{HAL} | 15.00 |
| Asparagus cream soup with country ham royale ^{CLG} | 15.00 |

Vegi

| | |
|--|-------|
| Creamy Ticino polenta with spring vegetables, mushrooms and egg ^{ACHLG} | 32.00 |
| Ticino Risotto with artichokes, young vegetables and seared asparagus ^{Lg} | 32.00 |
| Asparagus tempura with quinoa and guacamole ^{AHL} | 32.00 |
| Butterrösti with fried eggs ^{CG} | 19.00 |
| Butterrösti with fried eggs and cheese ^{CG} | 22.00 |
| Butterrösti with fried eggs, cheese and bacon ^{CG} | 24.00 |



Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Ein Optimist ist ein Mensch, der ein Dutzend Austern bestellt, in der Hoffnung, sie mit der Perle, die er darin findet, bezahlen zu können.

Theodor Fontane



Fish

Filet from Swiss Alpine Salmon and Swiss Shrimp» ^{ADGrL} 49.00
with Verjus Sauce, artichoke risotto, saered asparagus
and young vegetables

CH- Fish- Platter - deep fried or seared or both ^{ACGL} 40.00
with Sauce Tartare and Aijoli, Mash and Chili spinach

Lake Zurich white fish deep fried or seared ^{ALGf} 36.00
with boiled potatoes or seared „Meuniere“ with boiled potatoes

Pearch fillets from Frutigen with almond butter ^{ACGL} 46.00
or deep fried with Tartarsauce und boiled potatoes

Meat

Dry aged rib-eye steak from swiss whey pork »^{AGLh} 44.00
Bear’s garlic sauce, mashed potatoe with olive oil
and spring vegetables

Beef Tenderloin from Savognin with Merlot jus ^{AGLF} 54.00
In spring presentation

Sliced veal „Zürcher Art“ with Butter- Rösti ^{GL} 46.00

Escalope «Vienna Style» from veal ^{CA} 39.00
or pork with french fries and salad 34.00



Our Rustics

De Chnoche (length wise halved bone marrow) ^{LF} 14.00
served with bread and fleur de sel

Wurstsalat “classic” or Wurst- Käsesalat ^G 17/19

„Salat Rathaus“, salad, kernels, ^C 15/18
bacon, mushrooms and boiled egg

Calf’s head in cognac sauce served with rösti and vegetables ^{CL} 34.00

Tripes «Zürich or Ticino with boiled potatoes ^{GL} 32.00

Calf’s liver with herbs, garlic, onions, Madeira and rösti ^{DLCG} 40.00

Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.

Wirtschaft • Restaurant • Historischer Saal • Kaffeebar

Ohne Champagner kann ich nicht leben. Bei Siegen verdiene ich ihn, bei Niederlagen brauche ich ihn.

Napoleon

Griddle

| | |
|--------------------------------------|-------|
| Savogniner beef tenderloin 180g | 49.00 |
| Veal paillard 150g | 39.00 |
| Dry aged rib-eye from whey pork 180g | 44.00 |
| Swiss Alpine Salmon filet 180g | 44.00 |
| Salmon trout- filet 150g | 36.00 |

The Griddle- dishes are served with Chimichurri, red wine jus ^{LF} or Cafe de Paris ^{CGLDM}, Mash ^{GLHF}, fries, risotto ^{GFL} or pasta ^{ACFGL}

Our picknicks



| | |
|---|-------|
| Portion Bündnerfleisch «Natura» 100g | 24.00 |
| Portion Hobelkäse 80g ^G | 14.00 |
| Cold Platter ^G cheese, ham, salami, Grisons air dried ham, air dried Bündnerfleisch, air dried bacon | 20.00 |

List of origins

| | |
|---------------------|-------------|
| Veal and pork | Switzerland |
| Beef | Switzerland |
| Shrimps | Switzerland |
| White fish | Switzerland |
| Pike perch | Switzerland |
| Smoked Salmon | Switzerland |
| Swiss Alpine Salmon | Switzerland |
| Eggs | Switzerland |
| Cheese | Switzerland |

Allergeninformation

| | | | |
|---|---|---|--|
| A | für Gluten haltiges Getreide | L | für Sellerie und -Erzeugnisse |
| B | für Krebstiere- und -erzeugnisse | M | für Senf- und -Erzeugnisse |
| C | Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse | N | für Sesam-Samen und -Erzeugnisse |
| D | für Fisch- und Fischerzeugnisse (ausser Fischgelatine) | O | für Schwefeldioxid und -Erzeugnisse |
| E | für Erdnüsse und -Erzeugnisse | P | für Lupinen und Produkte daraus |
| F | für Soja (-bohnen) und -Erzeugnisse | R | für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse |
| G | Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose) | | |
| H | für Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus | | |



Preise in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.