



food fun friends

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.

Die Herkunft der Lebensmittel wird nach folgenden Prämissen beurteilt:

regional vor national vor international

In diesem Sinn wünschen wir Ihnen aufregenden Aufenthalt und guten Appetit.

Fangfrage

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

Ihr Restaurant Rathaus in Rapperswil

Ihr «Food Provider»



Zum Aufgabeln

Grüner Salat mit Tessiner, Rapperswiler oder Waadtländer Dressing	10
Gemischte Blattsalate mit Kernen und Rohkost	13
Bunte Salatschüssel serviert mit Olivenöl und Tessiner Balsamico	19
Salat Rathaus	15/ 18
Blattsalat mit Kernen, gebratenem Speck, Champignons und Ei	
Spinatsalat mit Züri- Oberländer Schafs- und Geissenkäse an Kräutervinaigrette	17
Wurstsalat "classic" oder Wurstsalat mit Käse	17/ 19

Vorspeisen von und mit...

Girenbader Hobelkäse von der Bachthal Käserei in Hinwil	13
Chalts Plättli	20
Käse, Schinken, Bündner- Salsiz, Bündner Rohschinken, Bündnerfleisch, Speck	
Bündner Salsiz Mazzlaria Peduzzi	13
Bündnerfleisch „Natura“ 100g	24
Carpaccio vom Rind „Classic“	24
Geschnitten vom frischen Bündner Rindsfilet der Mazzlaria Peduzzi in Savognin mit Hinkelstein-Käse, Olivenöl und Aceto von Angelo Delea	
Crunchy Brot- Scheiben mit gebratenen Steinpilzen an Knoblauch und Kräuter	17



Carpaccio von geräuchertem Oberländer Mozzarella mit Rucola 18
Dieser Natürli-Käse wurde Sieger beim Swiss Cheese Award

De Chnoche (längs halbiertes Markbein) 11
Serviert mit Brot und fleur de sel

Sandwichs
mit Salami, Käse oder Schinken 9
mit Rohschinken oder Bündner Fleisch 13

Suppen

Tagesangebot, 10
Ihr Service berät Sie gerne

*Allem kann ich widerstehen,
nur der Versuchung nicht.*

Oskar Wilde

Rösti, Risotto und Vegi

Rösti mit 2 glücklichen Spiegeleier 19

Rösti mit Käse, Speck und 2 glücklichen Spiegeleier 25

Risotto aus dem Maggiadelta mit Wintergemüse 28

Im Weinteig frittiertes Saisongemüse auf Tomatensauce 28

Waldpilze an Kräuterrahmsauce im Kartoffelkranz 29

Penne mit mediterran gewürzter Tomatensauce 23



„Fangfrage“

Gebratene Zürisee- Felchenfilets auf Chili-Spinat mit Kartoffelstroh	33
CH- Fisch- Platte - frittiert, gebraten oder beides mit Sauce Tartare, Aijoli und Knoblauch-Kräuter-Stampfkartoffeln	40
Zürisee- Felchenfilets frittiert mit Sauce Tartar und Salzkartoffeln oder gebraten „Meuniere“ und Salzkartoffeln	33
Zürisee- Eglifilet mit Mandelbutter und Salzkartoffeln oder frittiert mit Tartarsauce und Salzkartoffeln	43

*Kochen ist wie Liebe: man sollte es
hemmungslos tun oder lassen*

-Harriet van Horne

„Meating“

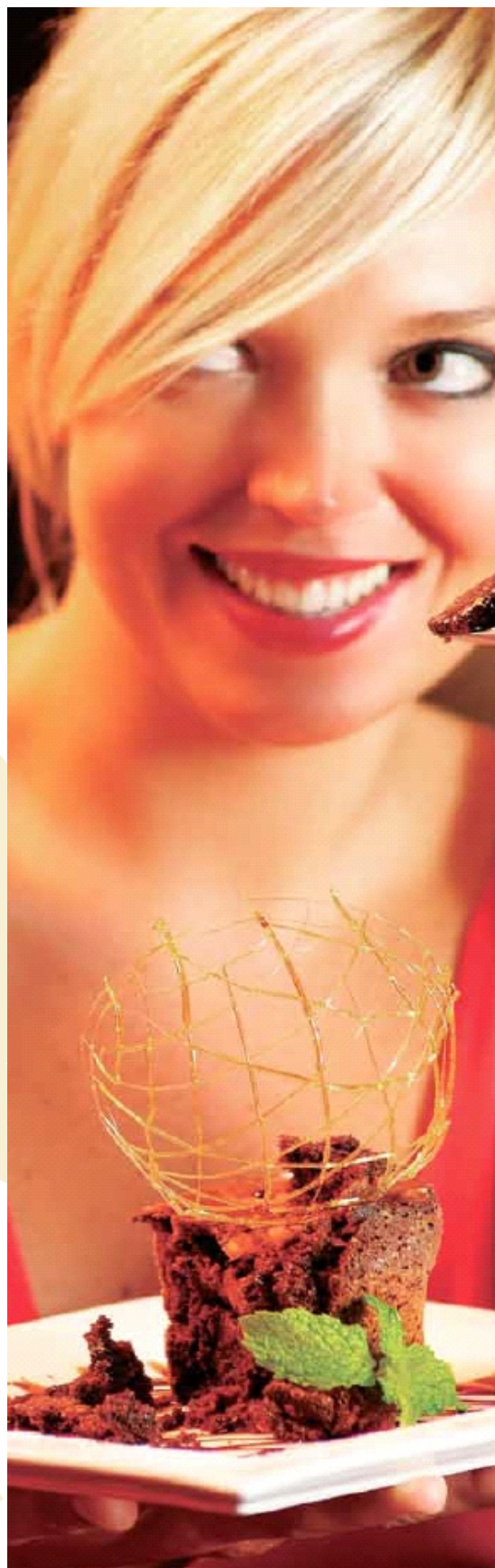
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti	43
Schniposa vom Kalb vom Schwein	40 33
Champignons- Rahmschnitzel vom Kalb mit Nüdeli vom Schwein	43 35
Bündner Kalbskopfbäckli in Pinot Noir auf Stampfkartoffeln und Wintergemüse	40
Rib Eye Steak « Café de Paris » Pommes Allumettes	45
Rindsfilet auf Waldpilzen mit Merlotjus Ravioli mit Spinat- Pinienkern- Tomatenfüllung	53

käsig“

Zürcher Oberländer Käse-Platte pP 17
Von „natürli“ aus der Region
„Zürcher Berggebiet“

„süsseste Versuchungen“

Dessertdegustation	15
Warmes Schoggiküechli mit Vanilleglace	14
Sorbets mit einem Schuss Geistlichkeit oder Prosecco (Zwetschge, Zitrone, Himbeer, Erdbeer, Limone, Kirsche)	14
Karamellköpfli mit Schlagrahm	10
Rapperswiler Apfelpfannkuchen mit Calvados und Vanilleglacé	14
Siidebändeli	11
Sorbetvariation mit Früchten	15
Ben & Jerry Glacé pro Kugel	4



Herkunfts- Deklarationen:

Fleisch	Schweiz	SG, Zürcher Oberland, GR
Geflügel	Schweiz	SG, ZH, GR, AG
Fisch	Schweiz	Züri-, Sihl- und Bodensee Lago Maggiore, Lago Lugano ZH- Oberland
Eier	Schweiz	Eschenbach SG
Käsedelikatessen	Schweiz	naturli.ch, Zürcher Oberland

*versuchungen sollte man nachgeben,
wer weiss ob sie wieder kommen!*



Wir nehmen unser Business wirklich ernst und sind für jegliches Feedback sowie Kommentare dankbar.

Für Ihre wertvollen Vorschläge bitten wir Sie uns diese direkt zu emailen an

info@rrrj.ch

Das Rathaus ist mehr als ein Restaurant, es ist

food fun friends

