







Herbst Karte

| | | | |
|--|--|---------------|--|
|  | Kürbis-Süppchen verfeinert mit Kern-Öl aus der Steiermark | als Vorspeise | 12. ⁰⁰ 9. ⁰⁰ |
|  | Haus-Salat in der Schüssel mit gemischten Blattsalaten, Radiesli, getrockneten Früchten, Kernen und Chnoblibrot-Streifen | als Vorspeise | 18. ⁰⁰ 12. ⁰⁰ |
| | Nüssli-Salat an feinem French-Dressing, mit Speck, Brot-Croûtons und gekochtem Ei aus Freiland-Haltung | als Vorspeise | 19. ⁰⁰ 11. ⁰⁰ |
|  | Hausgemachte Spätzli mit buntem Gemüse an Paprika-Rahmsauce und frischen Kräutern | | 19. ⁰⁰ |
|  | Hausgemachte Servietten-Knödel nach Oma Leopoldine's Rezept mit Schwammerl-Gulasch (Pilz-Ragout) | | 19. ⁰⁰ |
|  | Herbst-Terrine mit Hirsch- und Eierschwämmli, Wildschwein-Rohschinken, Cumberland-Sauce und angemachter Sellerie-Salat | als Vorspeise | 25. ⁰⁰ 16. ⁰⁰ |
|  | Kürbis-Kartoffel Gnocchi geschwenkt in Oliven-Öl, mit sautierten Trauben Kürbis-Kernen und Cashew-Nüssen, dazu frischer Parmesan | | 19. ⁰⁰ |
| | Kalbs-Rahmschnitzel mit Champignons-Sauce, dazu hausgemachte Spätzli und Herbstgemüse | | 35. ⁰⁰ |



Jagd – Fieber

| | |
|--|-------------------|
| Reh-Pfeffer „Hubertus“ an feiner Wildbeize | 29. ⁰⁰ |
| Wild-Geschnetzeltes an Preiselbeer-Sauce | 37. ⁰⁰ |
| Hirsch-Schnitzel „Saltim Bocca“ auf Feigen-Portwein Sauce | 37. ⁰⁰ |
| Wildschwein-Entrecôte auf Feigen-Portwein Sauce | 37. ⁰⁰ |
| Reh-Schnitzel „Mirza“ auf Feigen-Portwein Sauce | 41. ⁰⁰ |

Wir servieren unsere feinen Wildgerichte mit pochiertem Apfel, Rosenkohl und Rotkraut mit glasierten Marroni.
Als Sättigungs-Beilage empfehlen wir Ihnen hausgemachte Spätzli,
oder luftige Servietten-Knödel nach Oma Leopoldine's Rezept.

Fang des Tages



Frischer Fisch

auf Empfehlung
unserer Küchen-Chefin Stefanie Maier
4 1.⁰⁰ **Blattsalat als Vorspeise inklusive**

Riesen – Crevetten aus Bio-Mangroven in Knoblauchbutter gebraten 28.⁰⁰
mit buntem Herbst-Gemüse auf Nudel-Beet

Chicken Club Sandwich : - doppelter Toast mit Pouletschnitzel, 28.⁰⁰
Speck, gebratenem Ei, Tomaten, Eisbergsalat, BBQ-Sauce und Pommes Frites
(auch als **Fitnesssteller mit Salat, statt Pommes möglich**)

Kalbs-Geschnetzeltes „Förster Art“ mit frischen Eierschwämmli 33.⁰⁰
Nudeln und buntes Herbstgemüse

Lammrücken-Filetstreifen an rotem Thai-Curry 37.⁰⁰
mit Asia-Gemüse, Basmati-Reis, Kroepoek und Sambal Oelek

Black-Angus **Rindsfilet-Médailles** im Speck-Mantel 54.⁰⁰
auf Gorgonzola-Sauce, Kürbis-Gnocchi und buntes Herbstgemüse

„Carpaccio“

alles dünn aufgeschnitten

 Lauwarmes **Randen-Carpaccio** mariniert mit Sesam-Öl 19.⁰⁰
mit sautieren Pilzen und Pinien-Kernen **als Vorspeise** 14.⁰⁰

Carpaccio vom Gelbflossen-Tuna an Limetten-Olivenöl 25.⁰⁰
gehobelter,frischer Parmesan **als Vorspeise** 16.⁰⁰

Rindshuft-Filet Carpaccio vom Schweizer Weiderind 25.⁰⁰
mit Pinien-Kernen, Rucola, Oliven-Öl und frischem Parmesan **als Vorspeise** 16.⁰⁰

 **Carpaccio von der Hirsch-Nuss** an Knoblauch-Kräuter Marinade 25.⁰⁰
mit Rucola, Cashew-Nüssen und frischem Parmesan **als Vorspeise** 16.⁰⁰

Rathausgarten Klassiker

| | | |
|---|-----------------------------------|--|
|  Curry Süppchen mit Datteln und Kokos-Raspeln | als Vorspeise | 12. ⁰⁰ 9. ⁰⁰ |
|  Knackige Blattsalate mit Sprossen an hausgemachtem Acéto di Balsamico-Dressing | als Vorspeise | 11. ⁰⁰ 7. ⁰⁰ |
|  Bunter , gemischter Salat an hausgemachtem French-Dressing | als Vorspeise | 12. ⁰⁰ 8. ⁰⁰ |
| Wurst – Käse Salat mit Cervelat und Emmentaler-Käse | garniert einfach | 21. ⁰⁰ 16. ⁰⁰ |
| Tatar vom Rind mit Whisky verfeinert dazu Briôche-Toast und Butter | kleine Portion | 30. ⁰⁰ 25. ⁰⁰ |
| Cordon – Bleu „Rathausgarten“ vom Schwein gefüllt mit Rohschinken, Brie und Rucola, mit Pommes-Frites | | 33. ⁰⁰ |
| Paniertes Schweins-Schnitzel mit Pommes-Frites und Zitrone | | 29. ⁰⁰ |
| „Original“ Wiener – Schnitzel vom Kalb mit lauwarmem Kartoffel-Salat, angemacht mit Essig und Öl | 49. ⁰⁰ | |



Sämtliche Preise in CHF und inklusive 7.7% gesetzlicher MwSt.

Fleisch und Fisch Herkunft

| | |
|------------------------------------|----------------------------|
| Schwein, Kalb | Schweiz |
| Poulet | Schweiz |
| Rind | Schottland oder Irland |
| Wild | Österreich, Slowenien |
| Lamm | Neuseeland oder Australien |
| Bio Crevetten aus Mangroven | Thailand / Vietnam |

Allergene und Zusatz-Stoffe

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.



„Brutzli“ – Filet auf dem heissen Stein

| | | |
|----------------------------------|----------|-------------------|
| Lammrücken – Filet | ca. 200g | 41. ⁰⁰ |
| Black Angus Rinds – Filet | ca. 200g | 54. ⁰⁰ |

Zu allen „Brutzli“ – Spezialitäten servieren wir Ihnen hausgemachte Kräuterbutter, eine rassige BBQ-Sauce, eine bunte Gemüseplatte und Pommes Frites.

Falschi „Schnägge“ serviert im Schnägge-Pfännli

| | | |
|--|-------------------|--------|
| Rindsfilet-Würfel vom Black-Angus, mit Kräuter-Butter überbacken, dazu Pommes Frites | 41. ⁰⁰ | 12 Stk |
| | 31. ⁰⁰ | 6 Stk |
| Lammrücken-Würfel , mit Knoblauch-Butter überbacken, dazu Pommes Frites | 41. ⁰⁰ | 12 Stk |
| | 31. ⁰⁰ | 6 Stk |
| Riesen-Crevetten aus Bio-Mangroven , mit Kräuter-Butter überbacken, dazu Pommes Frites | 41. ⁰⁰ | 12 Stk |
| | 31. ⁰⁰ | 6 Stk |
|  Champignons mit Gemüsewürfeli und Frischkäse, mit Kräuter-Butter überbacken, dazu Pommes Frites | 25. ⁰⁰ | 12 Stk |
| | 18. ⁰⁰ | 6 Stk |

Wein - Empfehlungen

| | <u>10cl</u> | <u>50cl</u> | <u>75cl</u> |
|---|------------------|-------------------|-------------------|
| Grüner Veltliner „ast“ 2017 Anton Steineder, Weinviertel in Niederösterreich | 7. ⁰⁰ | 35. ⁰⁰ | 41. ⁰⁰ |
| Blauer Zweigelt „vom Steinberg“ 2014 Anton Steineder, Weinviertel in Niederösterreich | 7. ⁰⁰ | 35. ⁰⁰ | 41. ⁰⁰ |