

# Die ersten Frühlings-Boten

|   |  |                |  |
|---|--|----------------|--|
|   | <b>Kräftige Geflügel-Bouillon</b><br>mit Bärlauch- Flädli  |                | 10. <sup>00</sup><br>7. <sup>00</sup>  |
|    | <b>Spargel-Süppchen</b><br>mit pochiertem Ei aus Freiland-Haltung  | als Vorspeise  | 13. <sup>00</sup><br>10. <sup>00</sup> |
|    | <b>Frühlings-Salat</b> mit Spargel und Gemüse-Terrine<br>gemischten Blattsalaten an Kräuter-Vinigrette                                 | als Vorspeise  | 19. <sup>00</sup><br>14. <sup>00</sup> |
|   | <b>Carpaccio vom Gelbflossen-Tuna</b> an Limetten-Olivenöl<br>gehobelter Parmesan und Spargel-Spitzen                                  | als Vorspeise  | 25. <sup>00</sup><br>16. <sup>00</sup> |
|   | <b>Crevetten „Cocktail“</b> an leichter Yoghurt-Cocktail Sauce<br>auf Salat-Streifen, dazu Briôche-Toast und Butter                    | als Vorspeise  | 21. <sup>00</sup><br>16. <sup>00</sup> |
|   | <b>Tatar vom Rind</b> mit Whisky verfeinert<br>dazu Briôche-Toast und Butter   | kleine Portion | 30. <sup>00</sup><br>25. <sup>00</sup> |
|   | <b>Kalbs-Tatar</b> mit Wachtel-Eiern<br>dazu Briôche-Toast und Butter  | kleine Portion | 33. <sup>00</sup><br>28. <sup>00</sup> |
|  | <b>Kartoffel-Gnocchi</b> an leichter Bärlauch-Butter<br>mit buntem Frühlings-Gemüse und Pinien-Kernen                                  |                | 19. <sup>00</sup>                      |
|  | <b>Safran-Nudeln</b> mit Spargel, Frühlings-Zwiebeln,<br>Kirsch-Tomaten am Zweig und frischem Parmesan                                 |                | 19. <sup>00</sup>                      |
|   | <b>Gebratene Riesen-Crevetten</b> aus <b>Bio-Mangroven</b> ,<br>auf Tagliatelle an hausgemachter Basilikum-Pesto und frischem Parmesan |                | 28. <sup>00</sup>                      |
|   | <b>Pulled Beef Burger</b> (gezupfter Rindsbraten) im Sesam-Brötli,<br>mit Cole-Slow Salat, rassige BBQ-Sauce und Pommes-Frites         |                | 28. <sup>00</sup>                      |
|   | <b>Kalbs-Geschnetzeltes</b> an Bärlauch-Sauce<br>mit Butter-Rösti und buntem Frühlings-Gemüse  |                | 37. <sup>00</sup>                      |
|   | <b>Lammrücken-Filet</b> unter der Bärlauch-Kruste<br>auf feiner Senfsauce, mit Safran-Nudeln und buntem Frühlings-Gemüse               |                | 41. <sup>00</sup>                      |
|   | Black-Angus <b>Rindsfilet-Médailles</b><br>mit Spargel und Sauce Hollandaise, Rosmarin-Kartoffeln                                      |                | 54. <sup>00</sup>                      |

# Tages Fang

**Frischer Fisch** auf Empfehlung  
unserer Küchen-Chefin Stefanie Maier  
41.<sup>00</sup> **Blattsalat als Vorspeise inklusive**



## Cordon Bleu „Festival“

- „Blue-Cheese“ Pouletbrust gefüllt mit Gorgonzola und Kresse 33.<sup>00</sup>  
„Rathausgarten“ vom Schwein mit Rohschinken, Brie und Rucola 33.<sup>00</sup>  
„Classic“ vom Kalb mit Hinterschinken und Emmentaler 45.<sup>00</sup>  
„Prima-Vera“ vom Kalb mit Spargel, Frischkäse und Bündnerfleisch 49.<sup>00</sup>

Zu unseren Cordon-Bleu' servieren wir Ihnen  
knusprige Pommes-Frites oder eine Beilage Ihrer Wahl.

## Rathausgarten Klassiker

„Original“ Wiener – Schnitzel vom Kalb 49.<sup>00</sup>  
mit lauwarmem Kartoffel-Salat, **angemacht mit Essig und Öl**



- Knackige Blattsalate** mit Sprossen 11.<sup>00</sup>  
an hausgemachtem Acéto di Balsamico-Dressing 7.<sup>00</sup>  
*als Vorspeise*
- Bunter , gemischter Salat** 12.<sup>00</sup>  
an hausgemachtem French-Dressing 8.<sup>00</sup>  
*als Vorspeise*
- Wurst – Käse Salat** 21.<sup>00</sup>  
mit Cervelat und Emmentaler-Käse 16.<sup>00</sup>  
*garniert*  
*einfach*
- Paniertes Schweins-Schnitzel** 29.<sup>00</sup>  
mit Pommes-Frites und Zitrone




## „Brutzli“ – Filet auf dem heißen Stein

|                                  |          |                   |
|----------------------------------|----------|-------------------|
| <b>Lammrücken – Filet</b>        | ca. 200g | 39. <sup>00</sup> |
| <b>Black Angus Rinds – Filet</b> | ca. 200g | 54. <sup>00</sup> |

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

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

## Wein - Empfehlungen

|   | <u>10cl</u>      | <u>50cl</u>       | <u>75cl</u>       |
|---|------------------|-------------------|-------------------|
| <b>Grüner Veltliner „Classic“ 2016</b><br>Anton Steineder, Weinviertel in Niederösterreich      | 6. <sup>50</sup> | 32. <sup>50</sup> | 39. <sup>00</sup> |
| <b>Blauer Zweigelt „vom Steinberg“ 2014</b><br>Anton Steineder, Weinviertel in Niederösterreich | 6. <sup>50</sup> | 32. <sup>50</sup> | 39. <sup>00</sup> |

## Fleisch und Fisch Herkunft

|                                    |                        |
|------------------------------------|------------------------|
| Schwein, Kalb                      | Schweiz                |
| Poulet                             | Schweiz                |
| Rind                               | Schottland oder Irland |
| Lamm                               | Australien oder Irland |
| <b>Bio</b> Crevetten aus Mangroven | Thailand / Vietnam     |

## Unsere Lieferanten, welchen wir vertrauen !

|   |   |
|---|---|
| Fleisch                                 | Metzgerei Strässle, Suhr  |
| Frischer Fisch                          | <b>Bio</b> Fisch Nadler, Aarau – Rohr<br>Bianchi Comestibles, Zufikon   |
| Gemüse, Salat, Früchte                  | Rychard AG, Gretzenbach   |
| Frisches, tägliches Brot                | Landbeck, Aarau   |
| Semmelbrösel (Paniermehl)<br>Knödelbrot | Bäckerei Moshammer,<br>Böhlerwerk in Niederösterreich   |
| Tiefkühl-Bäckerei                       | Romer's Hausbäckerei, Benken  |
| Glacé                                   | Emmi, Suhr  |
| En-Gros Artikel                         | Prodega / Transgourmet, Rapperswil  |
| Bier                                    | Feldschlösschen, Rheinfelden Aargau   |
| Alkoholfreie Getränke                   | Fläschehals Hartmann AG, Aarau-Frick-Olten  |
| Wäscherei                               | Jonenthal-Wäscherei   |
| Wein                                    | Wehrli Weinbau, Küttigen<br>Weinkellereien, Aarau<br>Michael & Barbara Wetzler, Ennetbaden<br>Steineder Weinbau, Niederösterreich<br>Heinz Trachsel, Sisseln<br>Nauer, Bremgarten |