



VALENTINTSTAGSMENU

Dienstag, 14. Februar 2012

„Gruss aus der Küche“

Nüsslisalat mit Speck und Ei

an unserem Hausdressing

CHF 14.50

Randencrèmesuppe

mit einer Jakobsmuschel

CHF 14.50

Kalbsschnitzel gebraten

an Morchelrahmsauce

dazu Eier-Tagliatelle und buntes Gemüse

CHF 38.50

„Heisse Liebe“

Warme Waldbeeren mit Maraschino verfeinert

und Vanilleeis

CHF 12.50

Menu komplett CHF 72.00

SONNTAGS-BRUNCH

Jeden Sonntag von 10.30 – 14.00 Uhr

Im Hofleutesaal (bei schönem Wetter auf der Sonnenterrasse) erwartet Sie ein reichhaltiges Brunch-Bufferet mit frischen Broten, Gipfeli, Käse, Birchemüsli, Eier, Joghurt, Konfitüre, Honig, Rauchlachs und -forelle. Kaffee, Milch, Tee, Ovomaltine, Schokolade und Fruchtsäfte à discrétion. Gleichzeitig verwöhnen wir Sie mit einem Sonntagsbraten und zum krönenden Abschluss wartet ein Dessertbufferet auf Sie.

Reservierungen unter
Tel. 055/410 24 50

Erwachsene: CHF 45.00

Kinder (3 bis 14 Jahre): CHF 2.50/Altersjahr

EVENT-KALENDER WINTER 2012



7 Tage die Woche geöffnet

www.zumrathaus.ch


gasthaus **ZUM RATHAUS**

Der gute Rat für Genuss und Gemütlichkeit



KÖSTLICHKEITEN AUS DER DESSERTKARTE

Winterliche Desserts

- **COUPE WINTERTRAUM**
mit hausgemachtem Zimtglace, Calvadosapfelschnitzen und Schlagrahm
- **COUPE MANDARIN**
hausgemachtes Mandarinen sorbet und Vodka
- **BAILEYS PARFAIT**
mit feingeschnittenen Früchten und Schlagrahm
- **GEBACKENE APFELKÜCHLEIN MIT ZIMTZUCKER**
mit Vanilleglacé
- **FLAMMKUCHEN**
mit Crème Fraîche, Ananaswürfeln und dunkler Schokolade

Klassiker

- **SCHOKOLADENTRILOGIE**
zweifarbige Mousse, Glacé und Kuchen
- **COUPE DÄNEMARK**
Vanilleglacé, Schokoladensauce und Schlagrahm
- **EISKAFFE**
Vanille- und Kaffeeglacé mit Schlagrahm

AUSZUG AUS DER SPEISEKARTE

Suppen

- **RANDENCRÈMSUPPE**
mit einer Jakobsmuschel
- **SCHWARZWURZELCRÈMESUPPE**
serviert mit Pesto

Kalte und warme Vorspeisen

- **SAUTIERTE CREVETTES**
mit einem Salat von feingeschnittenem Fenchel und Orangen
- **RINDS TATAR**
Mild, medium oder feurig gewürzt, serviert mit Toastbrot und Butter
- **EIER-TAGLIATELLE MIT MIESMUSCHELN**
an leichter Tomatensauce

Hauptgänge

- **KALBSINVOLTINI IM ROHSCHINKENMANTEL**
gefüllt mit Pesto und Taleggio auf Portweinjus
- **RINDSFILET**
an Rotweinsauce
- **HAUSGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI**
auf Ratatouille mit Ruccola und Parmesanspänen

UNSERE RÄUMLICHKEITEN

Feste feiern wie es sich gehört.

Für Familienfeiern, Jubiläen
oder einfach für einen Vereinsanlass

Das Gasthaus zum Rathaus ist für
alles bestens gerüstet.

Hofleute-Saal

60 Sitzplätze



Veranda-Saal

30 Sitzplätze



Smoker-Lounge

30 Sitzplätze



Bar / Lounge

40 Plätze

