



## NEWS / ÖFFNUNGSZEITEN

### Öffnungszeiten

#### Hofleute-Saal / Veranda

Montag bis Sonntag, 11.30 – 14.00 Uhr und 18.00 - 24.00 Uhr

#### Taverne und Bar / Lounge

Montag bis Sonntag, 10.00 Uhr - 24.00 Uhr

#### Untere Terrasse

Bei schönem und warmen Wetter  
von 10.00 Uhr - 24.00 Uhr



#### Obere Terrasse

Bei schönem und warmen Wetter  
von 11.30 Uhr - 14.00 Uhr  
18.00 Uhr - 23.00 Uhr

### Winter-Öffnungszeiten ab 1. Oktober 2010

#### Hofleute-Saal / Veranda

Sonntag & Montag, 11.30 Uhr - 23.00 Uhr  
Dienstag bis Samstag, 11.30 Uhr – 24.00 Uhr

#### Taverne und Bar / Lounge

Montag, 11.00 Uhr – 23.00 Uhr  
Dienstag bis Freitag, 11.00 Uhr – 24.00 Uhr  
Samstag, 10.00 Uhr – 24.00 Uhr  
Sonntag, 10.00 Uhr - 23.00 Uhr

#### Terrassen im Winter

Immer bei schönem und warmen Wetter  
von 10.00 Uhr – 17.00 Uhr

Reservation unter:

Tel. 055 / 410 24 50

[gastro@zumrathaus.ch](mailto:gastro@zumrathaus.ch)

[www.zumrathaus.ch](http://www.zumrathaus.ch)

## WILDKARTE 2010 / 01.09.-31.10.2010

### Auszug aus der Speisekarte:

#### Vorspeisen

- Wildschweinrohschinken dünn geschnitten mit kleinem Blattsalatbukett und Kürbischutney
- Nüsslisalat mit sautiertem Speck und Ei an Honigvinaigrette
- Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

#### Hauptgerichte

- Hausgebeizter Hirschkpfeffer mit Speckstreifen, Croutons und Silberzwiebeln
- Rehrücken zart gegart im Pfannkuchenmantel
- Hirschentrecôte mit einer Lebkuchen-Preiselbeerhaube auf Wachholderjus

#### Vegetarische-Gerichte

- Kürbisrisotto mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

## EVENT-KALENDER HERBST 2010



  
gasthaus **ZUM RATHAUS**

Der gute Rat für Genuss und Gemütlichkeit



**MAGIC DINER** *(Reservation erforderlich)*  
mit Selim Tolga / Beginn Apéro 18.30 / Essen 19.30  
Freitag 08. Oktober 2010 & Freitag 12. November 2010

- **Kaninchenfilet mit Kräutern**  
dazu **Karotten- und Kräuter-Blattsalätchen**
- \*\*\*
- **Zweifarbige Kürbissuppe mit Kern, Öl**  
und **Amarettibrösel**
- \*\*\*
- **Variation von der Maispoularde**  
( **Ragout, Hacktätschli und Roulade** )  
mit **gebratener Polentaterrine und Gemüsebukett**
- \*\*\*
- **Vanilleglace mit einem Mandelcracker**  
auf **marinierten Orangen mit Glühweinsabayon**

Pro Person CHF 85.00 inkl. magischer Unterhaltung

Reservation unter: Tel. 055 / 410 24 50  
[gastro@zumrathaus.ch](mailto:gastro@zumrathaus.ch)  
[www.zumrathaus.ch](http://www.zumrathaus.ch)

**WINE & DINE** *(Reservation erforderlich)*  
mit Kümin Weinbau- und Weinhandel AG, Freienbach  
Mittwoch 20. Oktober 2010  
Degustation im Schlosskeller 18.15 / Essen im Rathaus 19.30

- **Gebratenes Zanderfilet im Speckmantel**  
auf **lauwarmen Kürbissalat**  
mit **Curryöl**  
(Federweisser Ufnau)
- \*\*\*
- **Carpaccio vom Rind mit Ruccola, Pinienkernen,**  
**Parmesanspänen begleitet von einem Risotto-**  
**Olivenbällchen**  
(Goldküste Rot)
- \*\*\*
- **Duo von Strauss und Maispoulardenbrust**  
serviert mit **Kartoffelgratin und Gemüsebukett**  
(Cuvée Pfäffikon)
- \*\*\*
- **Brillard Savarin mit einem Birnenravioli**  
(Royal Dessert Wein)

\*  
Preis pro Person CHF 80.00  
inkl. Apéro-Degustation und 1dl Wein pro Gang

Reservation unter: Tel. 055 / 410 24 50  
[gastro@zumrathaus.ch](mailto:gastro@zumrathaus.ch)  
[www.zumrathaus.ch](http://www.zumrathaus.ch)

## 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



Taverne  
30 Sitzplätze



Bar / Lounge  
40 Plätze