



SPEISEKARTE



RESTAURANT
BAR
RATHAUS

TREFFEN. VERGNÜGEN. GENIESSEN.

SALATE & CO.

Blat Salat grün 9.-
Gemischter Salat 11.-

Nüsslisalat klein 17.- gross 24.-
mit sautierten Champignons, Ei
und knusprigem Speck

Portobello 19.-
grosse Champignons überbacken mit
Café de Paris Butter
- mit Salatteller
- mit Pommes Frites und Gemüse +5.-

Rathaus Salat

bunt gemischter Saisonsalat mit Sprossen,
Kernen und Croûtons

- Nature mit Kiwi, Avocado und Feta 21.-
- mit Pouletstreifen, Kiwi, Avocado und Feta 28.-
- mit Falafel, Kiwi, Avocado 26.-
- mit Garnelen, Kiwi, Avocado 28.-

RÖSTI

Walliser:

mit Käse, Tomaten und Ei 24.-
- dazu Speck +2.-
- dazu Speck und Jalapeños +4.-

Altstätter: Metzgerei Ritters legendäre Bratwurst
an Zwiebelsauce 28.-

Zürcher: Kalbsgeschnetzeltes vom Rheintaler-
Büffel an Pilzrahmsauce und Marktgemüse 42.-

Hot Vegi: überbacken mit Käse, Tomaten,
Jalapeños und Ei 24.-

SPÄTZLI & PASTA

Appenzeller Spätzli: 24.-
mit rassicem Appenzellerkäse,
Röstzwiebeln und Apfelmus

Glutenfreie Tagliatelle: 24.-
an leichter Trüffel-Rahmsauce,
Gemüestroh und Käsespäne



Vegane Tagliatelle: 19.-
mit Tomatensauce, Gemüse und
veganem Käse

SUPPEN.

Tagessuppe: 9.-

Rindsconsommé: 9.-
kräftige Rinderbouillon mit Flädli

Gambas al ajilo 19.-
gebratene Black Tiger Garnelen
in Olivenöl, Knoblauch, Chili &
Paprika

TATAR...

Vegetarisches Tatar
aus getrockneten Tomaten
mit Toast und Butter
- kleines Tatar 19.-
- grosses Tatar 24.-

TATAR...

vom Seveler Wasserbüffelkalb
von Hand geschnittenes Tatar
mit Toast und Butter
- kleines Tatar 23.-
- grosses Tatar 32.-



UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT.....

Aus dem **Josper!** Mit Holzkohle erhitzt und
geschmacklich angehaucht. Die Kombination aus Grill
und Backofen

250g Entrecôte vom Rind: mit Cafe de Paris überbacken,
Rahmspinat und Kartoffelgratin 44.-

200g Tournedo Rossini Rindsfilet: dazu Trüffeljus,
Kartoffelgratin und Marktgemüse 49.-
• mit gebratener Entenleber 54.-

200g Lammierstück: dazu Rosmarinjus, Kräuterkruste,
Kartoffelgratin und Marktgemüse 39.-



Cordonbleu vom Säuli:
gefüllt mit Schinken und Appenzellerkäse
dazu Gemüse und Pommes Frites 36.-

Wienerschnitzel vom Wasserbüffelkalb: mit
Rahmspinat, Preiselbeeren, Petersilien-
Salzkartoffeln oder Pommes Frites 39.-

Rahmschnitzel vom Säuli:
an Champignon-Rahmsauce, Nudeln und
Gemüse 34.-



...Fisch

Fish and Chips: mit Zander-Knusperli dazu
Pommes Frites und hausgemachte Sauce
Tartar 29.-

Pulpo a la Brasa: Grillierter Oktopus
serviert mit Petersilien-Salzkartoffeln
und Rahmspinat 26.-

Loup de mer vom Holzkohlegrill:
serviert mit Petersilien-Salzkartoffeln
und Rahmspinat 38.-

PINSA ... klein 17.- gross 25.-

der Teig basiert auf einem Sauerteig mit Reis-,
Weizen- und Sojamehl. Im Vergleich zur berühmten
Pizza ist er knuspriger, luftiger und durch den
langen Gärungsprozess, der bis zu 120 Stunden
dauert, bekömmlicher.

Vegan: Tomatensauce, Veganer Käse,
Oregano, Pfeffer, Avocado

Funghi: Tomatensauce, Mozzarella, Pilze,
Schinken, Pfeffer

Sambal Chicken: scharfe Tomatensauce, Mozzarella,
Pouletstreifen, Zwiebeln, Brokkoli, Pfeffer

Braumeister Style: Crème Fraîche, Speck,
Zwiebeln, Käse, Pfeffer



Burger 22.-



Buffalo Style: mit 100% reinem Rheintaler Büffel-Patty,
Cheddar-Käse, Spiegelei, Tomaten, Coleslaw, Salat,
Zwiebeln und hausgemachter BBQ-Bier Sauce,
serviert in einem Brioche Brötchen der Bäckerei Weder

Chicken Style: mit Poulet im Panko-Mantel, Tomaten,
Coleslaw, Salat, Zwiebeln und Teufelsauce,
serviert in einem Gua-Bao-Reis Brötchen

Bacon-Chili-Cheese: mit Büffel-Patty, Cheddar Käse, Speck,
Coleslaw, Jalapeños, Salat, Tomaten, Zwiebeln und Teufels-
Sauce, serviert in einem Brioche Brötchen

NEW! Krabbenburger: aus Snow Crabs die in Norwegen als invasiv
gelten, Tomaten, Salat, Zwiebeln und Cocktailsauce,
serviert in einem Gua-Bao-Reis Brötchen +7.-



dazu Pommes Frites oder Sweetpotatoes 7.-

GETRÄNKEKARTE AUF DER
RÜCKSEITE