



## Eusi früsche Salöt

E simple, <b>grüne Salot</b>	CHF	7.50
E prächtige <b>gmischte Salot</b>	CHF	9.50
E riichhaltige <b>Salot-Täller mit Ei</b> druf obe	CHF	17.50
De typischi « <b>Rathuus-Salot</b> » mit ganz verschiedene Blatt-Salöt, Hühnerbruscht- Schtreife, Schpäckwürfeli und früsche Champignons	CHF	19.50

*Eusi Salöt chame mit italienischer oder französischer Sosse ha –  
oder mit eusem ganz schpezielle Huus-Sösseli*

## A dene Salöt hett me gässe

En eifache <b>Cervelat-Salot</b>	CHF	9.50
E schön <b>garnierte Cervelat-Salot</b>	CHF	16.50
<b>Euse Hit:</b> De <b>Cervelat-Salot mit Pommes</b>	CHF	16.50
En eifache <b>Cervelat-Greyerzer-Salot</b>	CHF	11.50
E schön <b>garnierte Cervelat-Greyerzer-Salot</b>	CHF	18.50
En eifache <b>Thunfisch-Salot</b>	CHF	10.50
E schön <b>garnierte Thunfisch-Salot</b>	CHF	17.50



## Eusi chüschtinge Suppe

D' <b>Suppe vom Tag</b> – einfach die, wo's hütt gitt	CHF	5.50
E chräftigi <b>Bouillon mit Ei</b> zum schtärche	CHF	6.50
E feini <b>Aargauer Rüebli-Suppe</b> mit Curry	CHF	8.50
E <b>Tomate-Crème-Suppe</b> mit Basilikum – immer fein!	CHF	8.50

## S' muess nid immer Fleisch si...

E währschafti <b>Walliser Röschi</b> mit Tomate und Raclette-Chääs – e hüere güeti Gschicht!	CHF	17.50
E fantastische <b>Gmües-Täller</b> querbeet	CHF	18.50
Do hett me de gnueg: D' <b>Schpätzli-Gmües-Pfanne</b> schön gluschtig mit Chääs überbache	CHF	19.00
Eifach immer guet: <b>Spaghetti Napoli</b> (Tomate-Sosse)	CHF	15.50
Huusgmacht <b>Frühligs-Rolle</b> mit Riis und Gmües	CHF	21.00

## De Chinder-Egge

<b>Spaghetti</b> anere Tomate-Sosse – legg d' Serviette aa!	CHF	8.50
<b>Chicken Nuggets</b> / Pommes – Goldschtückli zum Ässe...	CHF	9.50
<b>Panierti Sau-Schnitzeli</b> mit Pommes – mmhhhhh...	CHF	10.50
De <b>Räubertäller «Hotzenplotz»</b> – «Ich bruche nur e Täller und isse bi de Grosse mit...»	CHF	0.00



## Feini Sache, wo jede kennt...

### Usem Schtall

<b>Hühner-Gschnätzlets «Casimir»</b> – E chli exotisch und gliich scho fascht e Klassiker	CHF 23.50
E <b>brötleti Hühner-Bruscht</b> miteme sälbergmachte Chrüüter-Anke druf obe und verschiedene Salötli dezue	CHF 21.50
<b>Panierti Schnitzu vo de Sau</b> – mängisch hett me-n-eifach wieder emol Gluscht druuf...	CHF 21.00
S' <b>Cordon Bleu</b> eso, wie me's eigentlich kennt – gfüllt mit Schinke und räsem Greyerzer-Chääs	CHF 26.50
S' <b>Cordon Bleu «Diavolo»</b> – gfüllt mit Schinke, Raclette-Chääs und e chli scharfe Peperoncini – uufpasse!	CHF 27.50
Euses <b>Rathuus Cordon Bleu</b> – gfüllt mit emene feine Rohschinke und Gorgonzola-Chääs – Buon appetito!	CHF 28.00
<b>Chalbs-Gschnätzlets</b> eso, wie's d' Zürcher mache, natürlii mitere gold-bruun-brötlete Röschi dezue	CHF 31.50
Es <b>Entrecôte vom Rind</b> miteme sälbergmachte Chrüüter-Anke, wo schön gluschtig verläuft	CHF 36.00
Zartischi <b>Rinder-Filet-Schtreife</b> amene fantastische, huusgmachte Stroganoff-Sösseli	CHF 37.00

*Alli Priise mit Mehrwärtschtüür 8%*

*Fleisch: Sau (CH), Rind (CH/BR), Chalb (CH), Huehn (CH)*



## Euse Rathaus-Hammer

D' **Rathuus-Pfanne** CHF 28.00  
Zarti Schwiins-Filet-Medaillons im Schpäck-Mantu mit  
huusgmachte Anke-Schpätzli anere Schtei-Pilz-Sosse

## Die Klassische...

E **Brotwurscht vo de Sau** vom Chreibühl-Metzg CHF 17.50  
mitere ächte Ziebele-Schweizzi

Eusi berühmti **Chääs-Schnitte** – CHF 15.50  
für d' Nid-so-fescht-Vegetarier gitt's die au mit Schinke...

Richtigi **Blätterteig-Paschtetli** mit Brät-Chügeli, CHF 17.50  
Chalb-Fleisch und früsche Champignons – wo gitt's das no...

Stadtbekannt: Euses **Beefsteak Tatar** gross CHF 31.50  
chlii CHF 17.50

## Usem Wasser

Iiheimischi **Forälle-Filets** im Mandu-Anke CHF 27.50  
mit ganz fiine Salz-Härdöpfeli

Huusgmachti **Egli-Chnuscherli** im früsche Bierteig CHF 27.50  
mitere sensationelle Tartar-Sosse

## Und das chame nach Wunsch dezue ha...

Pommes, Röshti-Krokette, Anke-Nüdeli, Riis,  
Schpätzli, Röshti, Salz-Härdöpfeli, Gmües

Wott öpper none **zwöiti Biilag?** + CHF 3.00