

Season's best

GREAT SUMMER

KALTE BUTTERMILCH-GEMÜSE-SUPPE	12.00
mit frischem Pfefferminz <i>COLD BUTTERMILK VEGETABLE SOUP</i> with fresh peppermint	
BURRATA AUF AVOCADO-TOMATEN-SALAT	22.50
mit Kichererbsen und frischem Basilikum <i>BURRATA ON FRESH AVOCADO TOMATO SALAD</i> with chickpeas and fresh basil	
FETA-OLIVEN-MUFFIN	25.00
dazu griechischer Salat mit Quinoa <i>FETA OLIVE MUFFIN</i> accompanied by Greek salad with quinoa	
RATHAUS WURST-KÄSESALAT	18.00
Cervelat und Bergkäse mit Tomaten, Cornichons und Zwiebeln an French-Dressing <i>RATHAUS SWISS SAUSAGE AND CHEESE SALAD</i> Swiss sausage and local cheese with tomatoes, gherkins and onions on French dressing	
GREEN DREAM	14.00 / 24.00
grüne Bohnen- und Avocadosalat mit Mango und Ziegenkäse <i>GREEN DREAM</i> salad from green beans with avocado, mango and goat cheese	
MEDITERRANER PULPOSALAT	19.50 / 25.50
lauwarm serviert, mit Kartoffeln, Oliven und roten Zwiebeln <i>MEDITERRANEAN PULPO SALAD</i> lukewarm, with potatoes, olives and red onions	
VITELLO TONNATO	25.50 / 32.00
dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce <i>VITELLO TONNATO</i> finely sliced veal served with tuna sauce	
Zusätzliche Beilage / additional accompaniment	
mit Kräuterbratkartoffeln / with roasted herb potatoes	3.50
GEBRATENE WALLISER EGLIFILETS	43.00
auf frischen Eierschwämmli mit Kräuterbratkartoffeln <i>FRIED VALAIS PEARCH FILLETS</i> on fresh chanterelles with roasted herb potatoes	

Fleischherkunft: Kalb – CH / Charcuterie – CH
Fischherkunft: Egli – CH / Thunfisch - Thailand / Pulpo - Nordostatlantik