

## Season's best

### GREAT SUMMER

---

<b>GAZPACHO</b>	13.00
mit hausgemachtem Tomaten-Focaccia	
<i>GAZPACHO</i>	
<i>with homemade tomato focaccia</i>	
<b>BURRATA</b>	19.00 / 28.00
auf Tomaten-Carpaccio und marinierten Datteltomaten	
an Granatapfel-Balsamico und Basilikum-Olivenöl	
<i>BURRATA</i>	
<i>on tomato carpaccio and marinated datterino plum tomatoes</i>	
<i>with pomegranate balsamic and basil olive oil</i>	
<b>ORIGINAL FISCH-CEVICHE KIKO STYLE</b>	22.00
Wolfsbarsch mariniert in Limettensaft, mit roter Zwiebel, Chili und Koriander	
<i>FISH CEVICHE KIKO STYLE</i>	
<i>Seabass marinated in lime juice, red onion, chili and coriander</i>	
<b>COREGONE IN CARPIONE</b>	34.00
gebratenes Zürichsee-Felchenfilet im Weisswein-Gemüsesud lauwarm serviert mit Maggiabrot	
<i>SOUSED WHITEFISH</i>	
<i>roasted whitefish fillet from the lake of Zurich in lukewarm white wine vegetables brew</i>	
<i>served with bread from the Italian part of Switzerland</i>	
<b>RATHAUS WURST-KÄSESALAT</b>	18.00
Cervelat und Bergkäse mit Tomaten, Cornichons und Zwiebeln an French-Dressing	
<i>RATHAUS SWISS SAUSAGE AND CHEESE SALAD</i>	
<i>Swiss sausage and local cheese with tomatoes, pickles and onions on French dressing</i>	
<b>SALAT VOM RINDSTAFELSPITZ</b>	19.50 / 25.50
mit roten Zwiebel und Kapernvinaigrette auf rotem Kopfsalat	
<i>BOILED BEEF SALAD</i>	
<i>with red onions and capers vinaigrette on red lettuce</i>	
<b>GEBACKENE WALLISER EGLIFILETS</b>	43.00
auf frischem Spinat mit Salzkartoffeln und Tartar Sauce	
<i>DEEP FRIED VALAIS PEARCH FILLETS IN BEER BATTER</i>	
<i>on fresh spinach with boiled potatoes and tartar sauce</i>	

Fleischherkunft: Rind – CH / Charcuterie – CH  
 Fischherkunft: Egli – CH / Wolfsbarsch – GRC Zucht/IT / Felchen - CH