



Ein herzliches Willkommen bei uns im Restaurant Stadthof.

Unser Küchenchef, Fritz Tatzl, nimmt Sie mit auf eine kulinarische Reise der Genüsse.

Die mehrfach ausgezeichnete Küche ist neuzeitlich und kreativ, bodenständig und traditionell.

Die Produkte sind mit Sorgfalt ausgesucht.

Die Qualität und der richtige Umgang mit den Produkten hat oberste Priorität.

Seien Sie unser Gast, lassen Sie sich verwöhnen und geniessen Sie gemütliche Stunden bei uns im Stadthof!

Zum Einstimmen empfehlen wir Ihnen unseren Hausapéro

«Apricot Lillet»

CHF14.00



Menü I

Thunfisch – Asiarettich - Wasabi oder Wildkräutersalat – Ziegenkäse – Trüffelhonig	24.00 17.00
Blumenkohl-Safran-Vanille-Suppe - Garnele	14.00
Linsenburger – Kokospinac - Chilikartoffeln oder Randenravioli – Mohnbutter	28.00 * 28.00 *
Saiblingsfilet – Speckschaum - Salzkartoffeln – Dijon-Linsen oder Steinbuttfilet – Nordseekrabben – Lila Süsskartoffeln - Chicoree	41.00 * 42.00
Grand Marnier-Parfait – Ananas	14.00

5 Gänge CHF 110.00 / 4 Gänge CHF 90.00 / 3 Gänge CHF 70.00

*kleine Portion abzügl. 5.00

Deklaration: Saibling CH Bodensee / Steinbutt Wildfang NL / Garnele Vietnam

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



Menü II

orientalisches Tartar – Rösti – Wachtelei	24.00
oder	
Gänseleberpilz – Brioche	26.00
Szechuan Bouillon – Enten-Wan-Tan	14.00
Äschenfilet – Randenrisotto – karamellisiertes Gemüse	40.00 *
oder	
Eglifilet – Zitronensauce – Petersilienpüree - Ingwerkarotten	41.00 *
Wollschwein Filet/Brust – Chorizojus – confierte Kartoffeln – Dijon-Linsen	46.00 *
oder	
Lammrücken – lila Süsskartoffeln - Chicoree	42.00
Kaiserschmarrn – Zwetschgenröster (Wartezeit 20 min.)	14.00

5 Gänge CHF 115.00 / 4 Gänge CHF 95.00 / 3 Gänge CHF 75.00

*kleine Portion abzügl. 5.00

Deklaration: Rind IRL / Gänseleber F / Ente F / Äsche A / Egli CH Bodensee / Schwein CH / Lamm NZL + AUS
Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



Unser Klassiker ab 2 Personen



Klassisches **Chateaubriand**

serviert in 2 Gängen

Sauce Béarnaise - Pfeffersauce

Beilagen zur Auswahl:

Pommes frites – Croquetten - Rösti

Randenravioli – lila Süsskartoffeln

confierte Kartoffeln - Randenrisotto

Gemüse

59.00 pro Person

Deklaration

Rind IRL

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



Klassiker

saisonaler Blattsalat	9.00
gemischter Salat	10.00
Kraftbrühe mit Flädli	8.00
Cordon Bleu – Pommes frites – Gemüse	39.00
Geschnetzeltes Kalbfleisch « Züricher Art » - Rösti	39.00 *
Wiener Schnitzel – Strohkartoffeln – Gemüse	38.00 *
Filet vom Angus Rind – Pfeffersauce – Strohkartoffeln – Marktgemüse	49.00 *
Caramelköppli – Früchte – Rahm	10.00
hausgemachte Sorbet oder Glace	pro Kugel 4.00
Crème brûlée – Ananas – Zitronengras	14.00
Käseteller – Birnenbrot – getrocknete Früchte – Nüsse	21.00 *

Deklaration: Kalb CH / Rind IRL

* kleine Portion abzügl. 5.00

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



Bodenständiges

Cordon bleu vom Schwein – Pommes frites – Gemüse	28.50
Schweineschnitzel paniert – Pommes frites – Gemüse	24.50
Rahmschnitzel vom Schwein – Spätzli – Gemüse	25.50
Fleischkäse – Spiegelei – Pommes frites – Gemüse	18.50
Chässpätzli – Apfelmus	18.50
Zanderknusperli – Sauce Tartare – Salzkartoffeln – Blattspinat	26.50

Deklaration: Schwein CH / Zander CH + NL

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer



Lieber Gast

Hier die Übersicht zu Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können:

1. **Glutenhaltiges Getreide** wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel/Urduinkel
2. **Krebstiere** wie beispielsweise Crevetten, Garnelen, Langusten
3. **Eier**, z. B. in Mayonnaise, Teigwaren, Flüssigei
4. **Fische**, z. B. in Vitello tonnato, Sardellen in Pesto, Worcestersauce
5. **Erdnüsse**, einschliesslich Erdnussoel (z. B. beim frittieren), Erdnussbutter
6. **Sojabohnen**, z. B. in Fertigsuppen, Fleischersatzprodukten wie Tofu, Miso
7. **Milch** einschliesslich Laktose, z. B. in Käse, Butter, Rahm, Joghurt, Backwaren, Glace, Dessertprodukte
8. **Hartschalenobst oder Nüsse** wie Mandeln (Marzipan), Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Macadamianüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien
9. **Sellerie**, Knollen, Stangen Sellerie, z. B. in Gewürzmischungen, Bouillon, Saucen
10. **Senf**, z. B. in Currymischungen, Marinaden, Mayonnaise, Traiteursaucen
11. **Sesamsamen**, z. B. in Oel, Backwaren
12. **Schwefeldioxid und Sulfite**, z. B. in Wein, Trockenfrüchte, geriebener Meerrettich (Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO₂)
13. **Lupinen**, z. B. in Fleischersatzprodukten, Lupinenmehl, Lupinenkerne
14. **Weichtiere** wie beispielsweise Meeresfrüchte (Muscheln, Tintenfisch), Austern, Kalmar, Pulpo