

Hausgemachte Suppen – *homemade soups*

| | |
|--|-------|
| Rindsbouillon mit Flädli <i>Beef broth with sliced omelet</i> | 10.50 |
| Hausgemachte Tomatensuppe <i>Homemade tomato soup</i> | 11.50 |
| Chinesischer Suppentopf <i>Chinese chicken broth with vegetables and noodles</i> | 13.50 |

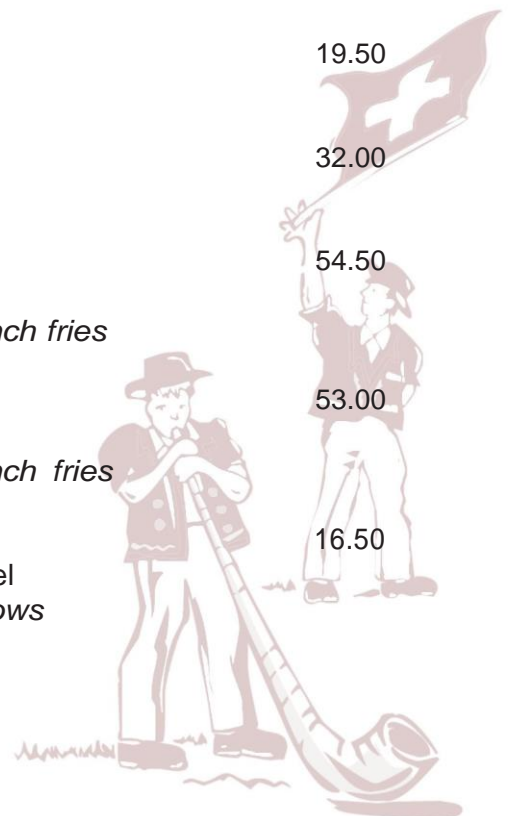
Salate und Vorspeisen – *salads and appetizers*

| | |
|--|------------------------|
| Grüner Marktsalat <i>Green seasonal salad</i> | 10.50 |
| Gemischter Marktsalat <i>Various fresh garden salads</i> | 12.50 |
| Salatteller mit Ei, Mozzarella und Knoblauchbrot <i>Saladplate with fresh garden salads, boiled egg, mozzarella and garlic bread</i> | 23.50 |
| Bündnerteller mit Rohschinken und Bündnerfleisch <i>Swiss airdried beef plate</i> | 1/2 18.50 1/1 28.50 |
| Tomatensalat mit Mozzarellakugeln und Rucola an italienischer Sauce <i>Tomato salad with mozzarella and rocket salad with Italian dressing</i> | 1/2 15.50 1/1 22.50 |
| Raclette <i>Melted cheese slice, served with boiled potatoes and mixed pickles</i> | 1/2 17.50 1/1 26.50 |

Fondues – *Stadtkeller's famous fondues*

Preis pro Person
Price per person

| | |
|---|-------|
| Käsefondue als Vorspeise <i>Delicious cheese fondue appetizer portion size</i> | 19.50 |
| Käsefondue – à discrétion <i>Delicious cheese fondue – all-you-can-eat</i> | 32.00 |
| Fondue Bourguignonne <i>Thin sliced beef cooked in oil, served with different homemade sauces, pickles and French fries</i> | 54.50 |
| Fondue Chinoise <i>Thin sliced beef and veal cooked in broth, served with different homemade sauces, pickles and French fries</i> | 53.00 |
| Schoggifondue (Ab 2 Personen – minimum of 2 people) <i>serviert mit saisonalen Früchten, Marshmallows und Brotwürfel</i> <i>Chocolate fondue served with seasonal fruits, marshmallows and bread cubes</i> | 16.50 |

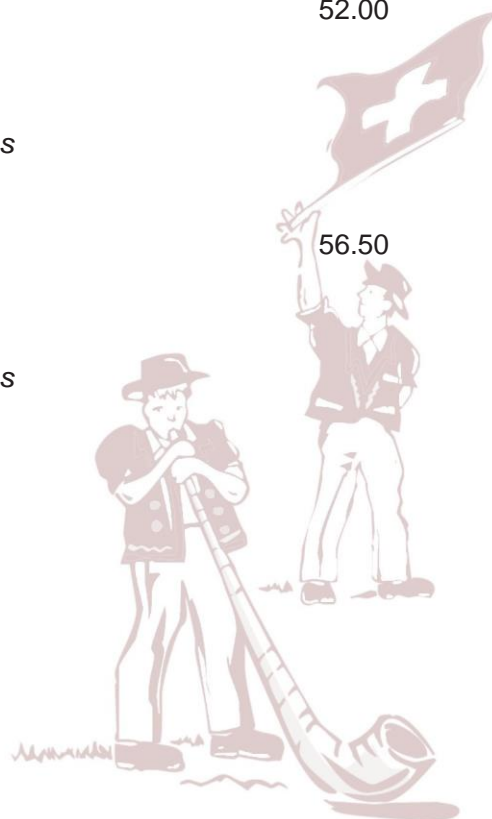


Fleischgerichte – meat dishes

| | |
|--|-------|
| Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti <i>Strips of veal with mushroom cream sauce and Swiss Rösti potatoes</i> | 44.50 |
| Wienerschnitzel mit Pommes frites und grünen Bohnen <i>Breadcrumbs veal scallop with French fries and green beans</i> | 45.50 |
| Kalbsleberli mit Rösti <i>Fried veal liver with herbs and Swiss Rösti potatoes</i> | 39.50 |
| Pouletbrust mit Kräuterbutter, Pommes frites und gedämpfter Tomate <i>Chicken breast with herb butter, French fries and steamed tomato</i> | 29.50 |
| «Mumbai chicken curry» <i>Indisches Currygericht mit Pouletbruststreifen, Gemüse und Trockenreis</i> <i>Indian curry-dish with chicken, vegetables and rice</i> | 35.00 |
| Spezial «Buurebratwurst» (200g) mit Zwiebelsauce und Rösti <i>«Farmer Sausage» (200g), served with onion sauce and Swiss Rösti potatoes</i> | 27.00 |
| Schweinssteak (200g) mit Kräuterbutter, Pommes frites und Spinat <i>Pork steak (200g) with herb butter, French fries and spinach</i> | 32.50 |
| Rumpsteak (200g) mit Kräuterbutter, Pommes frites und gedämpfter Tomate <i>Rump steak (200g) with herb butter, French fries and steamed tomato</i> | 37.00 |
| Entrecôte (200g) mit Kräuterbutter, Pommes frites und Spinat <i>Sirloin steak (200g) with herb butter, French fries and spinach</i> | 47.00 |
| Rindsfilet (200g) mit Kräuterbutter, Pommes frites und Spinat <i>Fillet steak (200g) with herb butter, French fries and spinach</i> | 53.00 |

Stadtkeller Special

| | |
|---|-------|
| Entrecôte «chez nous» (220g) serviert mit Rösti an raffinierter hauseigener Provence-Kräutermischung, von Ihnen am Tisch nach Belieben fertig gebraten <i>Sirloin steak «chez nous» (220g), served with Swiss Rösti potatoes broiled on your table in butter sauce with fresh herbs</i> | 52.00 |
| Filetsteak «chez nous» (220g) serviert mit Rösti an raffinierter hauseigener Provence-Kräutermischung, von Ihnen am Tisch nach Belieben fertig gebraten <i>Fillet steak «chez nous» (220g), served with Swiss Rösti potatoes broiled on your table in butter sauce with fresh herbs</i> | 56.50 |



Vegetarische Küche – *vegetarian kitchen*

| | |
|--|-------|
| Gemüse Pastetli an Kräuterrahmsauce und Trockenreis <i>Vegetable pastry with herb cream sauce and rice</i> | 29.50 |
| Gemüsecurry Rassiges Currygericht mit frischem Gemüse und Bratreis <i>Vegetable curry – hot curry dish with fresh vegetables and fried rice</i> | 28.50 |
| Tortelli mit Ricotta- und Spinatfüllung mit Tomatensauce <i>Tortelli filled with ricotta and spinach, served with a delicious tomato sauce</i> | 29.50 |

Fisch – *lake fish*

| | |
|--|-------|
| Zanderfilets «meunière» In Butter gebraten, serviert mit Salzkartoffeln und Spinat <i>Roasted pikeperch fillet, served with boiled potatoes and spinach</i> | 38.50 |
|--|-------|

Kindergerichte – *children's corner*

| | |
|--|-------|
| Chicken Nuggets mit Pommes frites, inklusive Sirup <i>Chicken nuggets with French fries, including syrup</i> | 15.50 |
| Spaghetti Napoli, inklusive Sirup <i>Spaghetti with a delicious tomato sauce, including syrup</i> | 12.50 |

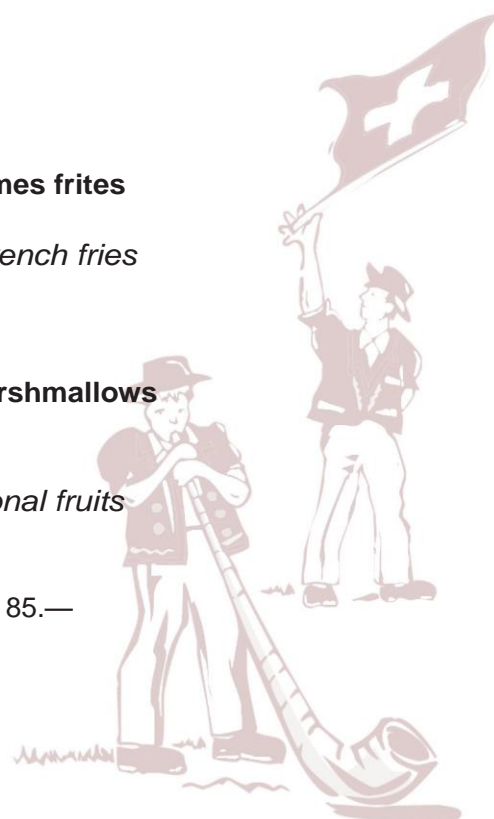
Fondue Festival

Käsefondue
Cheese Fondue

Fondue Bourguignonne
mit hausgemachten Saucen, Pommes frites
Beef fondue
with various homemade sauces, french fries

Schoggifondue
serviert mit saisonalen Früchten, Marshmallows
und Brotwürfel
Chocolate fondue
served with marshmallows, seasonal fruits
and bread cubes

Lunch CHF 68. — / Dinner CHF 85.—



STADTKELLER PACKAGES



Original homemade Stadtkeller beer

Stadtkeller brews a very special beer, served by stein, that tastes best when accompanied by Swiss traditional food.

MENU A

Käsefondue
Cheese Fondue

Gemischter Blattsalat
Various fresh salads

Kalbsbratwurst mit Rösti
*Veal sausage
with Swiss Rösti potatoes*

**Erdbeereis mit Meringue und
Apfelsauce**
*Meringue with
applesauce and
strawberry ice cream*

Lunch CHF 54.— / Dinner CHF 72.—

MENU B

Käsefondue
Cheese Fondue

Gemischter Blattsalat
Various fresh salads

**Fischfilet «meunière»
serviert mit Rösti und Spinat**
*Lakefish «meunière» with
Swiss Rösti potatoes and spinach*

**Erdbeereis mit Meringue und
Apfelsauce**
*Meringue with
applesauce and
strawberry ice cream*

Lunch CHF 58.— / Dinner CHF 76.—

MENU C

Käsefondue
Cheese Fondue

Gemischter Blattsalat
Various fresh salads

**Wienerschnitzel mit Rösti und
grünen Bohnen**
*Breadcrumbs veal scallop with Swiss
Rösti potatoes, green beans*

Erdbeereis mit Meringue und Apfelsauce
*Meringue with applesauce and
strawberry ice cream*

Lunch CHF 57.— / Dinner CHF 75.—

MENU D

Käsefondue
Cheese Fondue

Gemischter Blattsalat
Various fresh salads

**Gebrautes Pouletbrüstchen
mit Rösti und Spinat**
*Roasted chicken breast
with spinach and Swiss Rösti potatoes*

Erdbeereis mit Meringue und Apfelsauce
*Meringue with applesauce and strawberry
ice cream*

Lunch CHF 58.— / Dinner CHF 76.—



MENU E

Käsefondue
Cheese Fondue

Gemischter Blattsalat
Various fresh salads

**Geschnetzeltes Kalbsfleisch
an Pilzrahmsauce, Rösti**
*Strips of veal in mushroom cream
sauce and Swiss Rösti potatoes*

**Erdbeereis mit Meringue und
Apfelsauce**
*Meringue with
applesauce and
strawberry ice cream*

Lunch CHF 58.— / Dinner CHF 76.—

MENU F

Gemischter Blattsalat
Various fresh salads

**Fondue Bourguignonne
mit hausgemachten Saucen
und Pommes frites**

*Beef fondue
with various homemade
sauces, French fries*

Erdbeereis mit Meringue und Apfelsauce
*Meringue with
applesauce and
strawberry ice cream*

Lunch CHF 65.— / Dinner CHF 82.—

MENU G

Gemischter Blattsalat
Various fresh salads

**Fondue Bourguignonne
Schweine- und Pouletfleisch
mit verschiedenen Saucen,
Pommes frites**
*Pork and chicken meat fondue cooked in
oil with various sauces, French fries*

**Erdbeereis mit Meringue und
Apfelsauce**
*Meringue with
applesauce and
strawberry ice cream*

Lunch CHF 63.— / Dinner CHF 80.—

MENU H (VEGETARIAN)

Käsefondue
Cheese Fondue

Gemischter Blattsalat
Various fresh salads

**Rassiges Gemüsecurry
mit gebratenem Reis**
*Hot Curry dish
with fresh vegetables, fried rice*

Erdbeereis mit Meringue und Apfelsauce
*Meringue with
applesauce and
strawberry ice cream*

Lunch CHF 54.— / Dinner CHF 72.—

Fleischdeklaration

Für unsere Gerichte verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Origin of our meat products

We only use Swiss meat in our dishes.



Alle Preise in CHF inkl. MwSt.
All prices in CHF including VAT.

