

KLEINE KARTE

11:30 - 22:00

**RESTAURANT
BAR
RATHAUS**

ZUM APÉRO

Weisswurst (Metzgerei Ritter, Altstätten) mit süssem Senf und Brezel **12.00**

Saisonales Bruschetta auf unserem hausgemachten Focaccia Saisonal belegt **9.00**

FLAMMKUCHEN

	klein	gross
Gratinée mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln und Käse	10.50	15.90
Vegi mit Sauerrahm, Gemüsestreifen und Käse	10.50	15.90
Rustico mit Tomaten, Rohschinken und Rucola	10.50	15.90
Piccante mit Sauerrahm, scharfer Salami, Zwiebeln und Knoblauch	10.50	15.90
Salmon mit Sauerrahm, Rauchlachs, Lauch, Dill	10.50	15.90

SUPPEN

Riebelmaissuppe mit Bündnerstroh	11.00
Rindsbouillon mit Flädli	8.00
Tagessuppe	7.50

KINDERTELLER

Hausgemachte Tagliatelle an Cinque Pi Sauce	9.50
Kinderschnitzel mit Rüeblli und Pommes	12.50

SALATE & CO.

Kleiner Blattsalat grün	8.80
Kleiner Blattsalat gemischt	9.80

Salatteller mit Ei **17.40**
bunt gemischter Saisonsalat mit Gemüsestreifen, Sprossen, Kernen, Knoblicroutons und Parmesan

Rathaus Salat Bowle

bunt gemischter Saisonsalat	
- mit Pouletstreifen, Ananas und Appenzeller Käse	24.50
- nature mit Ananas und Appenzeller Käse	17.40
- mit Crevetten und Asiatischem Gemüse	25.50

Wurst Käse Salat

- un garniert mit Essiggurken, Zwiebeln, Blattsalat und Dressing	16.00
- garniert mit Essiggurken, Zwiebeln, gemischten Salaten und Dressing	19.00

Fish and Chips mit Zander-Knusperli, Pommes Frites und Hausgemachte Sauce Tartare **24.00**

Rindstatar mild, mittel oder scharf zubereitet mit Toast und Butter

- kleines Tatar	21.00
- grosses Tatar	32.00

GROSSE KARTE

11:30 - 14:00 17:30 - 22:00

BURGER	19.50
BEEF STYLE mit Rindfleisch, Cheddar Käse, Speck, Spiegelei und hausgemachter BBQ-Bier-Sauce im Brioche Brötchen	19.50
CHICKEN Asia STYLE mit asiatisch mariniertem Poulet im Panko-Mantel im Gua-Bao-Brötchen mit Sweet Chili Sauce	19.50
Pulled Büffel mit gezupftem Büffel Fleisch, BBQ-Bier-Sauce im schwarzen Brötchen	19.50
CHILI-CHEESE STYLE mit Rindfleisch, Chilisauce, Cheddar Käse, Speck und Jalapeños im Brioche Brötchen	19.50
VEGI STYLE mit Soja-Patty, im Gua-Bao-Brötchen, mit Tomate, Mozzarella und Tzatzikisauce	18.50
dazu Pommes Frites oder Sweetpotatoes	4.50

RÖSTI

Walliser Rösti überbacken mit Käse, Tomaten und Ei - mit Speck	19.50 21.50
Altstätter Rösti mit Metzgerei Ritters legendärer Bratwurst an Zwiebelsauce	22.50
Zürcher Rösti mit Kalbsgeschnetzeltem an Pilzrahmsauce	36.50
Rösti Salmon mit Rauchlachs, Spinat und Sauerrahm	26.50

HAUSGEMACHTE PASTA

Tagliolini mit Dillbutter, gerösteten Pinienkernen und getrockneten Tomaten	21.50
- mit Crevetten	26.50

Ravioli mit Ricotta-Zitronenfüllung an Nuss-Basilikumpesto und Belperknolle **28.00**

SPÄTZLIPFANNE

Appenzeller Pfanne mit Käsespätzli, Röstzwiebeln und Apfelmus **19.50**

Rustikale Pfanne mit Speck, Champignon, Zwiebeln Käse und Rahm **22.50**

CORDON BLEUS

Ratsherren vom Säuli mit Schinken und Bergkäse **29.00**

Appenzeller vom Säuli mit Mostbröckli und Appenzeller Käse **32.00**

Tessiner mit Rohschinken, Tomaten und Mozzarella **31.00**

serviert mit Gemüse und Pommes oder Sweetpotatoes

»»—————««

SCHNITZEL

Rahmschnitzel vom Säuli an Champignon-Rahmsauce mit hausgemachten Tagliatelle **26.50**

Braumeisterschnitzel vom Säuli paniert, mit Preiselbeeren und Pommes Frites **26.50**

Poulet Schnitzel asiatisch mariniert im Panko-Mantel, mit Fitness-Salat oder Pommes Frites **26.50**

HEISSER STEIN (nur am Abend erhältlich) **200g 300g**

mit Filet vom Rind	39.00	48.00
mit Entrecôte vom Rind	35.00	42.00

inkl. 1 Beilage (Spätzli, Pommes Frites, Sweetpotatoes, Gemüse, Rösti, Salat, Tagliatelle)

inkl. 3 Saucen (Kräuterbutter, BBQ-Sauce, saisonaler Dip)

WEINKARTE AUF DER RÜCKSEITE

FLASCHENWEINE 0.75L

RESTAURANT
BAR

RATHAUS

TREFFEN. VERGNÜGEN. GENIESSEN.

WEISSWEINE

Tobias Cuvee Blanc

Traube: Pinot Noir, Rivaner, Johaniter
Weingut Tobias Schmid, Berneck (CH)

La Suerte

Traube: Sauvignon Blanc
Haubensak Weine, Altstätten (CH)

Liebedich

Traube: Grüner Veltliner
Veyder Malberg, Niederösterreich (AT)

Heideboden Rohstoff

Traube: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Weissburgunder
Hannes Reeh, Burgenland (AT)

Bianco di Chieti IGT amabile

Traube: Chardonnay, Trebbiano
Senza Parole, Abruzzo (IT)

Ojo de Agua

Traube: Torrontes
Ojo de Agua, Mendoza (ARG)

Verdejo

Traube: Verdejo
Marques de Caceres, Castilla y Leon (ES)

Basa Blanco

Traube: Verdejo, Viura
Telmo Rodriguez, Castilla y Leon (ES)

0.75L

45.-

42.-

74.-

43.-

74.-

42.-

42.-

42.-

ROTWEINE

Tobias Rouge G4

Traube: Zweigelt, Carbernet Sauvignon
Weingut Tobias Schmid Berneck (CH)

Süssberg

Traube: Blauburgunder
Haubensak Weine Altstätten (CH)

Unplugged

Traube: Zweigelt
Hannes Reeh, Burgenland (AT)

Eichkogel

Traube: Zweigelt, Blaufränkisch
Anton Kollwentz, Burgenland (AT)

Pannobile

Traube: Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent
Paul Achs, Gols (AT)

Rocca Rubia

Traube: Cargnano
Santadi, Sardegna (IT)

Ripasso Valpolicella Via al Castello

Traube: Corvina, Raboso, Corvinone, Rondinella, Croatina
Casa Vinivola Sartori, Veneto (IT)

Barbera d'Alba Fisetta DOC

Traube: Barbera
Piemont (IT)

Primitivo

Traube: Primitivo
Gran Sasso, Apulien (IT)

Terra Alta DO Cupatge (Biowein)

Traube: Garnatxa Negra, Carignan, Syrah
Herencia Altes (ES)

Macho Man

Traube: Monastrell
Casa Rojo, Levante (ES)

Rioja Edicion Limitada

Traube: Tempranillo
Ramon Bilbao, Oberer Ebro (ES)

Fabelhaft

Traube: Tinta Barroca, Tempranillo, Tinto Cão
Niepoort, Douro (PRT)

0.75L

48.-

47.-

48.-

150cl 90.-

68.-

52.-

55.-

150cl 100.-

48.-

45.-

39.-

46.-

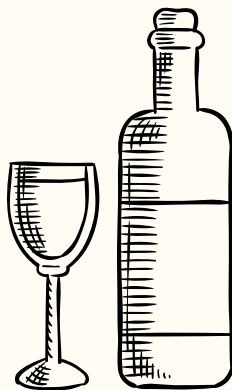
55.-

150cl 100.-

58.-

43.-

Über unsere offenen
Weissweine und Rotweine
informiert Sie gerne unser
Servicepersonal



FLASCHENWEINE 0.5L

WEISSWEINE

Rivaner

Traube: Riesling Silvaner, Müller Thurgau, Rivaner
Tobias Weingut, Berneck (CH)

Forst Chardonnay

Traube: Chardonnay
Haubensak Weine, Altstätten (CH)

Aigle

Traube: Chablis
Sélection Sebastien Chappuis, Chexbres (CH)

Saint Saphorin

Traube: Chasselas
Sélection Raymond Chappuis, Chexbres (CH)

0.5L

21.-

22.-

22.-

23.-

ROTWEINE

Tobias Rouge G3

Traube: Merlot, Pinot Noir
Weingut Tobias Schmid, Berneck (CH)

Summa Summarum

Traube: Negroamaro
Summa Sumarum, Apulien (IT)

Rioja Crianza

Traube: Tempranillo
Bodegas Faustino (ES)

0.5L

25.-

24.-

29.-

ROSÉ

Weissherbst

Traube: Blauburgunder
Schmid Wetli, Berneck (CH)

0.5L

22.-

www.rathaus-restaurant.ch



@rheintal.gastro