



SPEISERESTAURANT RÄTUSHOF CHUR

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT RÄTUSHOF

**Wir verwöhnen Sie mit hausgemachten Köstlichkeiten aus frischen,
saisonalen und regionalen Produkten.**

	Vorspeise	Hauptgang
Grüner Salat	8.50	11.50
Gemischter Salat	9.50	15.00
Nüsslisalat mit Speck, Ei, und Croutons	17.50	22.00
Wurst-Käsesalat garniert	17.00	20.00
Wurst-Käsesalat einfach	15.00	17.00
Wurstsalat garniert	16.00	19.00
Wurstsalat einfach	13.00	16.00
Wintersalat -RÄTUS		
Grüner Salat, Chicorée, Birne, Parmaschinken mit Nüssen, Granatapfel und Croutons garniert	15.50	24.50
Siedfleisch Salat mit Pommes frites		26.00
Chef Salat		
Bunter Salat, Rindsstreifen, Champignons, Peperoni, Mandarinen-Schnitze, Kürbiskernen		26.50
Gratinierter Feta Käse mit Honig, Tomaten, Mandeln und Granatapfel	14.00	20.50

Unsere Salatsaucen sind hausgemacht
Französisch, Italienisch, Himbeer Dressing

Kalte Köstlichkeiten

	Vorspeise	Hauptgang
Rindstatar pikantes Rindfleisch mariniert mit Toastbrot und Butter	21.50	30.50
Wochen - Bruschetta (3Stück)	8.50	
Bündner Teller Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Speck und Alpkäse serviert mit Honigsenf	22.00	28.50

Suppen

Wochensuppe	7.50	10.50
Bouillon mit Rindfleisch	8.00	11.00
Tomatencremesuppe	8.00	11.00
Gerstensuppe	9.00	12.50

Fitnessteller

**Grüner Salat, Lolosalat, Nüsslisalat, Avocado, Mais, Gurken, Randen, Süßkartoffel-Salat und Chiasamen
oder Gemüse**

Poulet Brüstchen	25.00
Lachsfilet	32.00
Falafel	22.50
Rindssteak	37.00
Schweinsschnitzel	30.50

serviert mit Kräuterbutter

Unsere Salatsaucen sind hausgemacht
Französisch, Italienisch, Himbeerdressing

Schweizer Spezialitäten

Pizokels «Haus Art»

mit Bündnerfleisch, Landjäger, Speck und Salsiz
mit Röstzwiebeln abgerundet 28.50

Riz Casimir

Geschnetzeltes Poulet an Currysauce
garniert mit Früchten und Reis 28.00

Bündner-Hirschwurst geräuchert

mit Rösti oder Pizokels 20.50

Olma-Bratwurst

mit feiner Zwiebelsauce, Pommes frites oder Rösti 23.00

Kalbsgeschnetzeltes nach *Zürcher Art*

an einer Rahmsauce mit frischen Champignons und
Nudeln oder Rösti 39.00

Rindsfleischvogel (200gr)

Kartoffelstock und Gemüse 34.00

Hausgemachte Röschi

Röschi mit 2 Spiegeleier 24.50

Huus Röschi

mit Vorderschinken, Gruyere und gerösteten Zwiebeln 26.00

Buure Röschi

mit Chipolata, Speck und Spiegelei 28.50

Chef Röschi

mit geschnetzeltem Poulet an Curry 28.00

Bähnler Röschi

mit geschnetzelter Schweineleber und Zwiebeln 28.50

Züri Röschi

mit geschnetzeltem Schweinefleisch an einer Rahmsauce
mit frischen Champignons 29.00

Brunch Röschi

Avocado, Spiegelei, Lachs, Cherrytomaten 32.00

Rätushof Hits

Rätsburger (170gr saftiges Rindsfleisch)	
mit Spiegelei und Pommes frites	26.00
 Beefburger mit Käse, Zwiebeln, Speck und Alpkäse	27.00
Pommes frites	
 Roastbeef Sauce Tartare, Pommes frites	27.00
 Café de Paris	
Entrecote, Pommes frites, Gemüse	37.00
 Rindssteak Madagaskar	
Pfeffersauce, Gemüsegarnitur	38.50
 Hausgemachter Hackbraten	
dazu Kartoffelstock und Gemüsegarnitur	29.00
 Schweinsrahmschnitzel	
mit Butternudeln und Gemüsegarnitur	31.00
 Schweinsschnitzel paniert	
Pommes frites, Gemüsegarnitur	29.00
 Schweins-Cordon bleu	
Pommes frites, Gemüsegarnitur	33.00
 Beilagen nach Wahl:	
Pommes frites, Rösti, Nudeln, Reis, Spätzle oder Kartoffelstock	

Pasta

Spaghetti «Carbonara»	
Speck, Ei, Parmesan	26.50
 Spaghetti «Napolitana»	
mit Tomatensauce	20.50
 Spaghetti «Bolognese»	
mit Fleischsauce	25.00

Vegi Corner

Pizokels		
mit Rahmsauce, Spinat und Zwiebeln		26.00
Frühlingsrollen mit Gurkensalat und		
Sweet Chillisauce		22.50
Vegi Burger mit Pommes frites		
Gemüse, Tomaten, Salat, Zwiebeln		24.50
Gemüse Röschi mit einem Spiegelei		25.50

Vom Grill

180 gr.

Rindsfilet (20 Minuten Wartezeit)	48.00
Rindssteak	37.00
Pouletbrust	25.00
Lachsfilet	32.00
Schweinsfilet Medaillon	32.50

Beilagen nach Wahl:

Nudeln, Reis, Pommes frites, Rösti, Spätzli

Diese Gerichte werden mit Gemüse und einer Sauce serviert.

Zur Auswahl stehen: Jus, Marsalajus, Pfeffersauce und Kräuterbutter

Vegan auf Anfrage.

Herkunft Fleisch

Rind: Schweiz

Irland, Argentinien, (Black Angus) (kann mit hormonellen und / oder nicht hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.)

Schwein: Schweiz

Kalb: Schweiz

Poulet: Schweiz, Thailand,

Wurstwaren: Schweiz, Italien

Lamm | Wild: Schweiz, Österreich, Neuseeland, Australien

Fisch | Krevetten: Norwegen, Kanada, Vietnam

Herkunft unserer Backwaren:

Hiestand Backwaren aus Schweizer Getreide. Aus pestizidfreiem Anbau hergestellt.

Für Auskünfte bezüglich Allergene kontaktieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.