

ENTRÉES

Salade à la printanière	14
Frühlingsalate mit Spargeln und Radieschen avec un oeuf poché /mit pochiertem Ei	+3
Asperges à la viennoise	22
Panierte Spargeln mit Tartarsauce und Frühlingsalat	
Oeuf à la russe	13
Gekochtes Ei auf russischem Salat mit Sardinen Option: 10 g Frutiger Kaviar	+30
Terrine de légumes	15
Gemüseterrine mit eingelegten Champignons	
Os à la moëlle	18
Mit Kräuterkruste gratiniertes Markbein	
Escalopes de foie gras sautées (FR)	29/43
Sautierte Fois Gras Tranchen Apfel-Rosinen Chutney 	
Tartare de boeuf (CH)	26 70g 140g 33
Klassisches Rindstatar «Brasserie Ratskeller» wahlweise mit Toast oder Pommes Frites	
Душевная боль Живаго	39
Pellkartoffeln mit Sauerrahm und Kaviar Wild Alps Vodka (40 Vol-%) oder 1dl Moët & Chandon	

POTAGES

Consommé à la moëlle	15
Kraftbrühe mit Mark	
Bisque de homard	19
Hummersuppe mit Cognac und Rahm verfeinert	
Crème d'asperges «St. Jacques»	17
Spargelcrèmesuppe mit gebratener Jakobsmuschel	

CLASSIQUES DE LA BRASSERIE

Escargots de Bourgogne «Café de Paris»	18
Burgunder Schnecken «Café de Paris»	
Moules et Frites	33
Miesmuscheln im Weissweinsud und Pommes Frites	


POISSONS

Filets de perche alpine (Raron Valais)	36/42
In Butter gebratene Alpen-Eglifilets serviert mit Blattspinat und Salzkartoffeln	
Feuilletée aux poissons au beurre blanc à l'ail d'ours	39
Fischfrikassee mit Bärlauch-Beurre blanc im Blätterteigkissen mit Spargelragout	

VIANDES

Escalope de veau viennoise	49
Wienerschnitzel mit Pommes Frites	
Emincé de foie de veau sauté	30/38
Geschnetzelte Kalbsleber in Butter sautiert Rösti	
Ris de veau «Esterhazy»	37
Panierte Kalbsmilken, Sauce Tartar, Frühlingsalat, Spargeln Neue Bratkartoffeln	
Coq au vin «Père Raymond»	38
Kräftige Rotweinsauce und Kartoffelstock	
Saucisse de veau rôtie	28
St.-Galler-Kinderfest Bratwurst (230g) - das Original von der Metzgerei Schmid, serviert mit Butterrösti avec sauce aux oignons	+3
mit Zwiebelsauce	
Shepherd`s Pie	36
Rindfleischwürfel, Gemüse, Kartoffelstock gratiniert mit Cheddar, dazu einen kleinen grünen Salat	
Joue de veau braisée aux morilles à la crème	44
Geschmorte Kalbsbacke, Morcheln, neue Bratkartoffeln	
Entrecôte «Café de Paris» (PRV) 250g	48
der Klassiker des Entrecôtes mit Pommes-Frites	
Rindsfiletgulasch «Stroganoff» (PRV)	49
mit Bärlauch-Quark-Spätzli	

PLATS VÉGÉTARIENS

Fromage de chèvre	29
Schmelzender Ziegenkäse mit Thymianhonig  serviert auf Linsensalat	
Forester`s Pie	35
Pilze, Gemüse, Kartoffelstock gratiniert mit Cheddar, dazu einen kleinen grünen Salat	

FONDUES VOM CHÄSER WORB

Fondue au fromage « maison »	29
Fondue au fromage « aux truffes »	34
avec pommes de terre en robe des champs	+4
mit Pellkartoffeln	
avec « Kirsch » 2cl	+4
Trockenfleischplättli	23

DESSERTS

Tarte aux fraises à la grand-mère	13
Erdbeeren auf lauwarmem Blätterteigboden Shot «Eierlikör» aus Conny's Feinkostladen, 2cl, 23°	6
Café glacé «l'original»	11
Aufgerührtes Kaffeeis mit Kirsch	
Parfait glacé	13
Halbgefrorenes mit Kirsch oder Haselnuss (alkoholfrei)	
Île flottante	14
Eiweissballon im Bourbon-Vanilleseeli	
Sorbet aux citrons verts et basilic	12
Limonen-Basilikum-Sorbet  Shot «Limoncello» aus Conny's Feinkostladen, 2cl, 42°	6
Dessert au verre	6
Panna Cotta oder Schokoladen-Mousse im «Lustglas»	
Fromage pour la petite bouchée, par sorte	6
Käse nach Empfehlung mit Fruchtbrot	

POUR FINIR EN BEAUTÉ

Le café gourmand	14
Kaffee oder Espresso mit «süssen Verführungen»	
Affogato al caffè	8
Vanilleglace mit kräftigem Kaffee übergossen	
Le café «Dai-Dai»	11
Kaffee oder Espresso mit Gelato-Pralinés 	
Le café plus	12
Kaffee oder Espresso serviert mit 2cl Mettè-Schnaps nach Ihrer Wahl	

CONNY'S FEINKOST

Die mit  gekennzeichneten Produkte finden Sie im Gewölbekeller der Brasserie Ratskeller zum Kauf.

APERÓ IM CHÄUER / BOUTIQUE

Sei es ein «Tête à Tête» oder ein Gruppenevent – besuchen Sie unseren Apéro-Feinkostladen.
– Weinladen von Baur au Lac, Zürich
– Geschenkkörbe und Mitbringsel
– Suppen und Sandwiches.....
– Getöpfertes und Gewobenes