

## Rathauskeller-Klassiker

Hummersuppe mit Krista Crevetten 22.00

• • •

Tartar von Schottischem Lachs 26.50

Hausgemachte Gänseleberterriner, Chutney 28.50

Schottischer Rauchlachs „Loch Fyne“ 28.50

• • •

Weisse Nudeln mit Krista Crevetten  
Gemüse, Hummerrahmsauce 25.50 35.50

Rösti mit Gemüse, Rucola-Salat  
Krista Crevetten 35.50

• • •

Kutteln an Tomatensauce, Kartoffelstock 21.00 30.00

Grobe braune Kalbsbratwurst, Rösti, Gemüse 34.50

Rindfleischvögel, Tessiner Bramata, Gemüse 26.50 34.50

Muotathaler Lammhacktätschli, braune  
Sauce, Kartoffelstock, Gemüse 26.50 34.50

Geschnetzeltes Kalbfleisch an rotem Curry  
Reis mit Gemüse (sehr scharf) 26.50 34.50

SwissPrim Charolais Rindshohrückensteak,  
Senfsauce, Bratkartoffeln, Gemüse 48.50

Cordon bleu vom Muotathaler Kalb  
Wurzelspinatragout 44.50

SwissPrim Rinds-Entrecôte, braune Butter  
Belper Knolle, Kartoffelstock, Gemüse 58.00

Muotathaler Kalbshaxen gebraten,  
Kartoffelstock und Gemüse (für 3-4  
Personen) 125.00

## Rathauskeller-Klassiker

Lobster cream soup with Krista shrimps 22.00

• • •

Scottish salmon tartare 26.50

Homemade goose foie gras terrine with chutney 28.50

Scottish smoked "Loch Fyne" salmon 28.50

• • •

White noodles with Krista shrimps, vegetables and lobster cream sauce 25.50 35.50

Rösti with vegetables, Krista shrimps, arugula salad 35.50

• • •

Tripe with tomato sauce, mashed potatoes 21.00 30.00

Big brown veal Bratwurst, Rösti, vegetables 34.50

Beef „birds“ with Ticino Bramata polenta 26.50 34.50

Muota valley lamb meatballs, brown sauce, mashed potatoes, vegetables 26.50 34.50

Finely slivered veal in red Thai curry with rice and vegetables (very spicy) 26.50 34.50

SwissPrim Charolais beef steak, mustardsauce, sauteed potatoes, vegetables 48.50

Cordon Bleu of Muota valley veal young spinach ragout 44.50

SwissPrim beef Entrecôte, brown butter grated special Belp cheese, vegetables 58.00

Sauteed Muota valley veal shanks mashed potatoes, vegetables (for 3 -4 people) 125.00