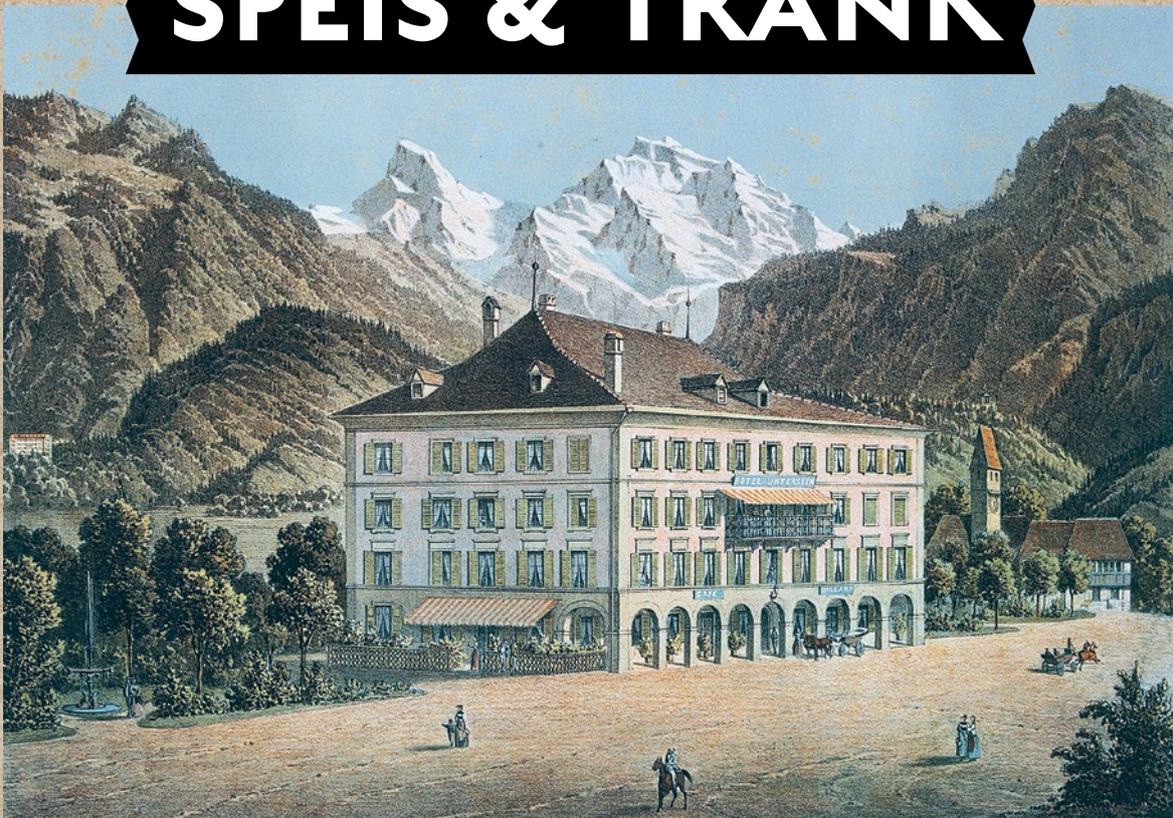


BAR · CAFÉ
RESTAURANT

STADTHAUS

UNTERSEEN
SEIT 1818

SPEIS & TRANK



WILLKOMMEN IN DER ALTSTADT!

Schon die ersten Touristen nutzten das Stadthaus Unterseen als Ausgangspunkt für ihre Reisen. Seit Jahrhunderten gehen hier Gäste aus aller Welt ein und aus. Dieser Internationalität tragen wir mit unserer Karte Rechnung, die Basis aber ist das kulinarische Erbe der Alpen. Saisonale und regionale Produkte bestimmen den Fahrplan der Stadthaus-Küche.

RESTAURANT STADTHAUS

Untere Gasse 2, 3800 Unterseen

Telefon 033 822 86 89, info@restaurantstadthaus.ch

WWW.RESTAURANTSTADTHAUS.CH





SALATE

- Grosser gemischter Salat mit Ei und Croutons . . . 12.00
- Grüner Blattsalat mit Gemüsestreifen und gerösteten Nüssen 8.00
- mit geräucherter Forelle 14.00
- mit knusprigem Speck vom Alpschwein . . . 11.00
- mit gehobelter Belper Knolle 11.00
- Brauersalat
Wurst, Käse, rote Zwiebeln, Kräuter, Radiesli und Sauerrahm Dressing 16.00
- Chef Salat mit Lattich, Pouletbrust, Speck und Knoblauchcroutons 21.00

Dressings:
Rosmarin/Honig/Senf oder Stadthaus French

SUPPEN

- Tagessuppe 7.00
- Gelberbsensuppe mit frittiertem Gnagi 9.00
- Rindsbouillon mit Mark oder mit Gemüsestreifen 11.00

VORSPEISEN

- Stadthaus Brett
Hobelkäse, Landrauchschinken, Ballenberger Wurst, Kräuterquark, geräucherte Forelle, eingelegtes Gemüse, kalte Saucisson 25.00
- Käseteller
Gehobelter Bergkäse mit hausgemachten Mixed Pickles 12.00
- Alpenterrine
Leberparfait, Apfelchutney, geröstetes Brot . . . 14.00
- Egliknusperli
mit Kräuter Knoblauch Sauce 14.00
- Poulet-Flügeli
mit Altstadt BBQ-Sauce 16.00
- Stadthaus Frites
knusprige Pommes mit Sbrinz, Thymian und Hausketchup 9.00

VERBUNDEN IN TRADITION

Für unsere vegetarischen Gerichte haben wir im ersten vegetarischen Restaurant der Welt Rat geholt:

Das Haus Hiltl hat unsere Vegi-Menues entworfen. Hiltl ist fast so alt wie das Stadthaus, es wurde 1898 in Zürich eröffnet.



VEGETARISCH

- Artischocken Eintopf
Safranartischocken mit Schweizer Feta und Ricotta-Gnocchi 28.00
- Masamam Thai Curry
mit Cashewnüssen, Basmatireis, Süsskartoffeln, Limes und Sternfrucht 31.00
- Libanesisches Badignal
arabisches Kichererbsengericht mit knusprigen Auberginenravioli und Minzenjoghurt 26.00
- Penne all'arrabbiata mit Alpenkräutern 18.00

ALPENKLASSIKER

- Grindelwaldner Käseschnitte
mit Zwiebelkonfitüre, Speck und Spiegelei . . 19.00
- Emmentaler Lammvoressen
im Safransud, mit Saucenzwiebeln, Karotten und Sauerrahmknödel 29.00
- Ghackets mit Penne
Teigwaren mit Hackfleisch, Bergkäse und Schmorapfelmus 21.00
- Wienerschnitzel
vom Simmentaler Kalb mit Preiselbeer Chutney und Pommes Frites 36.00
- Pulled Pork BBQ-Burger
im frisch gebackenen Brötchen mit Pommes Frites 25.00
- Terrassenfondue Altstadt
Fondue servieren wir nur auf der Terrasse, dafür bei jedem Wetter und zu jeder Jahreszeit, mit Decke und Fell (ab 2 Personen) p.P. 27.00

UNSERE SPEISEKARTE DÜRFEN SIE MIT NACH HAUSE NEHMEN.

Preise gelten pro Person in CHF inkl. 8% MwSt.

Im Stadthaus werden ausschliesslich Schweizer Produkte verwendet.
Lachs aus Norwegen/Schottland.

WURST-SPEZIALITÄTEN

- Zwei Balsiger Weisswürste mit hausgemachtem Senf und Brezel13.00
- Schweinsbratwurst nach Grossvaters Rezept mit Sauerkrautrösti und Senf.....22.00
- Waadtländer Teller Saucisson auf Kartoffel Lauchgemüse24.00
- Fleischkäse aus dem Ofen mit Jus vom Tessiner Merlot, Spiegelei und Kartoffelsalat24.00

DAS WURSTBEKENNTNIS

Würste gehören für uns in die Königsdisziplin. Eine gute Wurst strotzt vor Geschmack zwischen ihren zwei Enden. Was da hinein kommt und was nicht, ist uns längstens nicht wurscht. Deshalb lüften wir ein paar besonders tolle Wurst-Geheimnisse.

ROTISSERIE

- Schweinebauch mit Kräuteröl19.00
- Schweizer Poulardenbrust..... 24.00
- Rugen Beer Can Chicken auf der Dose gegartes Mägenwiler Huhn (2 Personen, 35 Minuten)..... p.P. 26.00
- Schweineribs (450 g) süss glasiert mit Ingwer...29.00
- Altstadt Steak (250g) Berner Oberländer Rib Eye Steak39.00
- Emmentaler Schweinskotelette (350g)34.00
- Rindshackbraten an Senfsauce mit Brie28.00
- Lachs von der Holzplanke31.00

Zu allen Grillgerichten servieren wir eine Schüssel Blattsalat, BBQ-Sauce, Knoblauch-Mayonnaise, Pommes Frites und Spinat mit Lenker Blue.

Wer es währschaft mag: mit Markbein.....+ 6.00

KINDER

- Pompieri Tomatieri Feuerwehr-Penne mit Wienerli – wenn es schnell gehen muss!9.00
- Cowboy-Schnitzel mit allem, was ein Cowboy oder ein Cowgirl so braucht... 9.00
- Käptn Fischknusperli ein Menu für richtige Matrosen9.00

Zum Schnitzel und den Fischknusperli servieren wir Gemüse (gesund und meistens gut) und Pommes Frites (weniger gesund, immer gut).

DESSERTS

- Luftiges Toblerone-Mousse mit Sauerrahmglace und saisonalem Fruchtkompott..... 12.00
- Original Brönnti Crème9.00
- Apfelküchlein mit Vanillesauce12.00
- Eiskaffee11.00
- Stadthaus Glacebecher mit Früchten und Rahm9.00
- Hausgemachte Rahmglacen: Vanille, Schokolade, Mocca oder Saisonfrüchte.. 3.00
- Hausgemachte Sorbets: Zitrone oder Saisonfrüchte.....3.00
- Meiringer Meringues mit Vanilleglace und viel Rahm11.00
- Kaiserschmarrn Kuchen mit Sauerrahmglace12.00

...UND NOCH MEHR FACTS: PROMIS IM STADTHAUS

Wohl der berühmteste Gast im Stadthaus Unterseen war der Dichter Johann Wolfgang Goethe. Er stieg auf seiner ersten Schweizerreise im Oktober 1779 hier ab. Zur Zeit der ersten Unspunnenfeste 1805 und 1808 war das Stadthaus um eine Attraktion reicher: Elisabeth Grossmann, die «schöne Schifferin von Brienz», heiratete den Sohn des Stadthauswirtes. Manch ein Bewunderer dürfte ihretwegen eingekehrt sein. Im August 1831 tauchte eine weitere berühmte Person auf, die bald zum Stammgast wurde: Der Komponist Felix Mendelssohn. Das Haus spielte aber nicht nur im Tourismus eine wichtige Rolle. In seiner langen Geschichte war es Kaufhaus, Gerichtsort und Tagungsort der Politiker zugleich.

BIERSPEZIALITÄTEN

- Stedtlibier (5,1%)

Gebraut in der Altstadt

Tschürgeli ... 0,2l	3.20
Stange ... 0,3l	3.90
Chübu ... 0,5l	5.40
Mass ... 1,0l	10.80



DAS STEDTLIBIER

ist ein naturbelassenes Spezialbier mit 5,1% Alkohol. Das Hausbier zeichnet sich aus durch mildes Hopfenaroma und wenig Bitterness. Die Bierfarbe ist blond, leicht goldgelb. Die Trübung verweist auf die handwerkliche Zubereitung und den Verzicht von Filtration. Sobald es die Platzverhältnisse zulassen, soll das Stedtlibier in der hauseigenen Brauerei im Stadthaus gebraut werden.

- Jungfraubräu (4,9%)

Der Rebell von Brienz

Tschürgeli ... 0,2l	3.20
Stange ... 0,3l	3.90
Chübu ... 0,5l	5.40
Mass ... 1,0l	10.80

- Rugenbräu Spezial (5,2%)

Der Klassiker aus Matten

Tschürgeli ... 0,2l	3.20
Stange ... 0,3l	3.90
Chübu ... 0,5l	5.40
Mass ... 1,0l	10.80

- Appenzeller Sonnwendli alkoholfrei

33 cl. 4.00

- Appenzeller Weizen (5,2%)

50 cl. 6.00

- Möhl Surer Most vom Fass, trüb (4,0%) vom Fass (trüb)

50 cl. 5.50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

- Coca Cola, Cola Light, Cola Zero

33 cl. 3.80

- Rivella Rot, Rivella Blau

33 cl. 3.80

- Möhl Apfelsaft

33 cl. 4.50

- Orangina

25 cl. 3.80

- Mineralwasser (mit und ohne)

50 cl. 5.50
1 Liter ... 8.50

- Hausgemachter Eistee

30 cl. 3.50
50 cl. 5.20



«Vue du Harder depuis le château d'Unterseen», J. Canard fecit, Original-Aquarell, 1819
© Sammlung Elsbeth und Niklaus Wyss-Burger, Unterseen

WEISSWEINE

0,75 l 1 dl

- Domaine de Verbant, Chasselas,

Andre Barthassat, Genf 36.50 .. 4.90

- Stadthaus Weiss, Riesling- Sylvaner,

AOC Schaffhausen 39.50 .. 5.50

- Chardonnay, Niklaus Wittwer,

AOC Wallis 45.00 .. 6.00

ROTWEINE

0,75 l 1 dl

- Domaine de Verbant, Andre Barthassat,

Genf 36.50 .. 4.90

- Stadthaus Rot, Merlot del Ticino,

DOC Tessin 39.50 .. 5.50

- Metissage, Caves de Chambleau,

Philippe Burgat 45.00 .. 6.00

- Cornalin, Niklaus Wittwer,

AOC Wallis 48.50 .. 6.50

ROSÉ

0,75 l 1 dl

- Oeil de Perdrix, Caves de Chambleau,

Philippe Burgat 42.00 .. 5.50

SCHAUMWEINE

0,75 l 1 dl

- Brivio Brut IGT, Guido Brivio,

Tessin 48.50 .. 6.50

WARME GETRÄNKE

- Kaffee und Espresso 3.80

- Milchkaffee 4.50

- Cappuccino und Latte Macchiato 5.50

- Stadthaus Kaffee

mit einem «Schuss Motivation» 8.00

- Tee vom Altstadt Teehaus vis-à-vis 4.00

SPIRITUOSEN

- Appenzeller Alpenbitter 29% 4 cl. 6.00

- Bündner Röteli 22% 4 cl. 6.00

- Vieille Prune 42% 2 cl. 7.00

- Vieille Poire 42% 2 cl. 7.00

- Grappa Guido Brivio, Tessin 42% 2 cl. 9.00

WHISKY

- Swiss Highland Single Malt Whisky

von Rugenbräu 46% 2 cl. 15.00