MITTAGSTISCH – immer Montag bis Samstag
12. Januar bis 17. Januar

Unsere Wochengerichte zum Vorzugspreis

Rinderschmorbraten
Rotweinsauce | breite Bohnen | geschmälzte Nudeln **16,9**

Gebratene Landhähnchenbrust
Champignonrahmsauce | breite Bohnen | geschmälzte Nudeln **16,9**

Flädlesuppe **6,9**
Schnittlauch

Französische gratinierte Zwiebelsuppe **10,0**
Croutons | Comté Käse

Kleines Lachstatar **12,9**
Rote Bete | saure Sahne

Spicy Thai Beef Salat **19,0**
Rindersteakstreifen | Wasabi-Sojavinaigrette | Tomate | Koriander | Ingwer | Frühlingslauch | Avocado

Linseneintopf vegetarisch mit Wurzelgemüse und Kräutern **14,5**
zusätzlich mit Bauernwürsteln und Speck **16,9**

Foie Gras Terrine **½ Portion** **22,0**
Hausgebackenes Butterbrioche | badische Zwetschgen **42,0**

Kalbskotelette aus dem Reifeschrank
Cafe de Paris Buttersauce | Pommes **24,9**

Maultaschen -aus eigener Herstellung- **19,0**
Spiegelei | Zwiebelsauce | Kartoffel-Gurkensalat

Saiblingsfilet in Butter gebraten **46,0**
Körnige Senfsauce | breite Bohnen | geschmälzte Nudeln

Kalbsfiletspitzen „Züricher Art“ **26,0**
Champignon-Rahmsauce | Spätzle

Knuspriger Schweinebraten **19,5**
Weißbiersauce | breite Bohnen | Kartoffelknödel

Ratsstuben-Filettopf **26,0**
Pfefferrahmsauce | Spätzle | Rinderfiletwürfel

Für die Puristen und Fleischgenießer

Carpaccio von der 60 Tage Dry Aged Ochsenlende **20**

Nekeas Olivenöl | Fleur de Sel | smokey Pimento

Carpaccio "Cipriani" **24**

Das Tatar

Rindertatar „Ratsstuben" **Vorspeise 24**
Kapern | Cornichons | Schalotten | Olivenöl **Hauptgericht 39**

Veganes Tatar von der Roten Bete **Vorspeise 17**
Walnuss | Meerrettich | Wildkräuter **Hauptgericht 29**

zum Tatar…
Royal Belgian Osietra Kaviar

10g	20g	30g	50g
25	50	75	125

Vorspeisenportion 120g | Hauptspeise 220g
Zu allen Tatargerichten servieren wir Pommes Frites

Heimische Landküche & Bodenständige Klassiker

Klassisches Wiener Schnitzel **36**
Kalbsrücken | Kartoffelsalat | Gurkensalat mit Schmand
Zitrone | kalt gerührte Preiselbeeren | in Butterschmalz gebacken

Cordon Bleu | Das Original **32**
Landschwein aus Baden-Württemberg | Kochschinken | Comté Käse
Kartoffelsalat | Gurkensalat mit Schmand | Zitrone | kalt gerührte Preiselbeeren
in Butterschmalz gebacken

Unser Zwiebelrostbraten | Der Klassiker **41**
Rinderrücken aus unserer gläsernen Reifekammer | dreierlei Zwiebel
Zwiebel-Rotweinjus | selbstgemachte Eierspätzle

Blutwurst „knusprig gebacken" **Vorspeise 16**
mit viel Hingabe und Liebe in unserem Haus selbst hergestellt **Hauptgericht 26**
Kartoffelpüree | Schmorzwiebeljus

Fischsuppe nach bretonischem Rezept gekocht **Vorspeise 18**
Reichlich Einlage aus dem Meer **Hauptgericht 34**

Sauce Rouille | Baguette | serviert in der Staub Cocotte

Das Fleisch

Ohne Knochen

Rib Eye Steak | Färse | Dry Aged | ca. 400g	**56**
New York Strip Steak | Färse | Dry Aged | ca. 400g	**56**
Rinderfilet | selektierte Ware | ca. 220g	**56**
New York Strip Steak | Rubia Gallega | Spanien | 400g	**82**

Mit Knochen | aus unserer Reifekammer

"Bone In" Rib Eye Steak | Färse | ca. 800g	**68**
"Bone In" New York Club Steak | Färse | ca.800g	**68**
Kotelette vom Strohschwein | 600g	**42**

Weil wir CHATEAUBRIAND lieben

Serviert werden nur Mittelstücke vom Filet in höchster Güte und Qualität Dazu reichen wir Sauce Bernaise nach Auguste Escoffier

Chateaubriand | Rinderfilet | ca.750g	**125**
Chateaubriand | Milchkalb | ca.500g	**86**
Chateaubriand | DRY AGED Rinderfilet aus unserer Reifekammer | limitiert | ca.750g	**165**

Ratsstuben Meisterstücke | Empfehlung für 2 Personen

Rinderkotelette | RUBIA GALLEGA | Spanien | ca. 1000g | mit Knochen **Selektierte PREMIUM Ware aus Galizien | absolute TOP QUALITÄT | 110 Tage am Knochen gereift**	**170**
Cote de Boeuf | Färse | Simmentaler Rind | ca. 1400g | mit Knochen	**110**
Entrecote Double | Färse | ca.1200g | ohne Knochen	**135**
Kotelette vom Strohschwein | MASTERCUT | ca. 1300g	**79**

Gerne servieren wir alle Steaks nach „Rossini Art"

mit

Blattspinat | Kalbs-Trüffeljus | gebratener Foie Gras | frisch gehobeltem Trüffel

Färse | junges weibliches Rind | ca 24 – 36 Monate alt | spezielle Selektion

Alte Kuh | weibliches Rind | zwischen 8 – 14 Jahre alt | spezielle Selektion

Der Fisch

Gebratener Pulpo aus Galizien **43**
Wilder Brokkoli | Yuzu Teriyakimarinade | Sesam

Filet vom Loup de Mer | auf der Haut gebraten **46**
Fregola Sarda-Muschelragout | Safranschaum

Unser Vegetarisches Gericht

Trüffelravioli

Trüffel-Parmesanschaum | gehobelter Trüffel aus Umbrien

Die Innereien | Vergessene Werte

Gebackenes Kalbsbries | Selektierte Herzstücke **46**
Morchelrahmsauce | Kartoffelpüree

Die Beilagen

Unsere legendären Trüffelpommes **16**
Parmesan | frisch gehobelter Trüffel aus Umbrien

Süßkartoffel-Pommes **10**
geräuchertes Paprikapulver

Sautierter Blattspinat **10**
Schalotten | Butter | Knoblauch

Bratkartoffeln mit Jamon Bellota von Casalba **18**
In Butter gebraten | Petersilie | Majoran

Gemischte Salate der Saison **10**
Hausdressing | Kerne

Gegrillter Wilder Brokkoli **10**
Sesamsauce | Cashew

Sautierte breite Bohnen **10**
Kräuter | Tomatensugo

Kartoffelpüree & Trüffel **16**
No words needed

Die Saucen

Jus | grüne Pfefferjus | Pfefferrahmsauce | Cognac-Rahmsauce | Sauce Béarnaise	**6**
Café de Paris Butter	**4**
Morchelrahmsauce	**12**
Getrüffelte Kalbsjus	**13**

Sollten Sie an einer Unverträglichkeit oder einer Lebensmittelallergie leiden – Wenden Sie sich gerne an unseren Service
Ratsstuben Speisekarte | No. II | | Januar 2026 | Alle Preise in **Euro** inklusive der gesetzlichen **MwSt. von 7%**