

# MITTAGSTISCH

## Unser Tagesgericht zum Vorzugspreis

**Kokoscurry vom Seeteufel**  
Gemüse | Reis | Cashew

16,9

**Ratsstuben Flädlesuppe**  
Schnittlauch

7,9

**Schaumsüppchen von der norwegischen Langustine**  
Garnelen-Ravioli | Gemüse

Vorspeise 16,9

Hauptspeise 26,9

**Maronencremesuppe**  
Cognacsahne | Croutons

8,0

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

19,0

**Gefüllte Kalbsbrust, sanft geschmort**  
Rahmsauce | Kartoffelpüree | Champignons

26,0

**Kalbsfiletmedaillons „Züricher Art“**  
Champignon-Rahmsauce | Spätzle

29,0

**Ratsstuben Filettöpfchen**  
Pfefferrahmsauce | selbstgemachte Eierspätzle

22,9

**Maultaschen -aus eigener Herstellung-**  
Spiegelei | Zwiebelsauce | Kartoffel-Gurkensalat

19,0

**Coq au Vin, zart geschmort**  
Schmorgemüsesauce | Kartoffelpüree

26,0

**Eingemachtes Kalbsfleisch**  
Reis | Kräuter

21,0

**Spaghetti aus eigener Herstellung mit Wildfang Steinbutt**  
Zitrone | Brauner Butter | Parmesan | Kräuter

38,0


**Kalbskotelette aus unserer Reifekammer**  
Pommes | Café de Paris -Zwiebelsauce

26,0

## Für die Puristen und Fleischgenießer

<b>Carpaccio von der 60 Tage Dry Aged Ochsenlende</b>	20
Nekeas Olivenöl   Fleur de Sel   smokey Pimento	
<b>Carpaccio "Cipriani"</b>	24
Rinderfilet   die geheime Cipriani Sauce aus „Harrys Bar“   Trüffel	

## Das Tatar

<b>Rindertatar „Ratsstuben“</b>	Vorspeise 24
Kapern   Cornichons   Schalotten   Olivenöl	Hauptgericht 39
<b>Veganes Tatar vom Sellerie „Walldorf Art“</b> 	Vorspeise 17
Walnuss   Apfel   Staudensellerie	Hauptgericht 29
<b>zum Tatar...</b>	
<b>Royal Belgian Osietra Kaviar</b>	20g   30g   50g
	50   75   125
Vorspeisenportion 120g   Hauptspeise 220g	
Zu allen Tatargerichten servieren wir <u>Pommes Frites</u>	

## Heimische Landküche & Bodenständige Klassiker

<b>Klassisches Wiener Schnitzel</b>	36
Kalbsrücken   Kartoffelsalat   Gurkensalat mit Schmand Zitrone   kalt gerührte Preiselbeeren   in Butterschmalz gebacken	
<b>Cordon Bleu   Das Original</b>	32
Landschwein aus Baden-Württemberg   Kochschinken   Comté Käse Kartoffelsalat   Gurkensalat mit Schmand   Zitrone   kalt gerührte Preiselbeeren in Butterschmalz gebacken	
<b>Unser Zwiebelrostbraten   Der Klassiker</b>	41
Rinderrücken aus unserer gläsernen Reifekammer   dreierlei Zwiebel Zwiebel-Rotweinjus   selbstgemachte Eierspätzle	
<b>Blutwurst „knusprig gebacken“</b>	Vorspeise 16
mit viel Hingabe und Liebe in unserem Haus selbst hergestellt	Hauptgericht 26
Kartoffelpüree   Schmorzwiebeljus	
<b>Fischsuppe nach bretonischem Rezept gekocht</b>	
<b>Reichlich Einlage aus dem Meer</b>	Vorspeise 18
Sauce Rouille   Baguette   serviert in der Staub Cocotte	Hauptgericht 34

## 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
Rib Eye Steak   Rubia Gallega   Spanien   400g	110

### 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   DRY AGED Rinderfilet aus unserer Reifekammer   limitiert   ca.750g	165

### Ratsstuben Meisterstücke | Empfehlung für 2 Personen

Rinderkotelette   BUEY 1 /100   Spanien   mit Knochen <small>Selektierte PREMIUM Ware aus Galizien   absolute TOP QUALITÄT   180 Tage am Knochen gereift</small>	265
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

### Original Japanisches Kobe & Wagyu Rind

Präfektur Hyogo & Kagoshima | Grade A 5 | höchste Qualität

Kobe | 275 | per 100g

Kagoshima Wagyu | 75 | per 100g

Die aktuellen Grammzahlen unserer Kobe und Wagyu Steaks finden Sie auf einem Einleger, den wir Ihnen auf Nachfrage gerne präsentieren

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

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

## Der Fisch

„Loch Duart“ Lachsfilet aus dem Ofen Champagnersauce   sautierter Blattspinat mit Pinienkernen   Röstkartoffeln	36
Wildfang Loup de Mer   auf der Haut gebraten Fregola sarda Muschel Ragout   Safran   Kirschtomaten	42
Kotelette vom 10kg schweren Wildfang Steinbutt aus der Bretagne sautierter Blattspinat   Beurre Blanc   Salzkartoffeln	145

**Unser Vegetarisches Gericht**  
**Gnocchi aus eigener Herstellung**  
**-frisch aus dem Parmesanlaib-**  
**Fontina-Käsesauce | Wintertrüffel**  
 34

**Die Innerei | Vergessene Werte**

**Kutteln nach italienischer Art**  
 Tomate | Kräuter | Oliven | Kartoffeln

**Vorspeise 16**  
**Hauptgang 32**

**Saures Lüngerl vom Milchkalb**  
 Kräuter | Baguette

**Vorspeise 14**  
**Hauptgang 28**

**Die Beilagen**

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

**16**

**Süßkartoffel-Pommes**   
 geräuchertes Paprikapulver

**10**

**Sautierter Blattspinat**   
 Schalotten | Butter | Knoblauch

**10**

**Bratkartoffeln mit unserem selbst hergestelltem Panchetta**  
 In Butter gebraten | Petersilie | Majoran

**15**

**Gemischte Salate der Saison**   
 Hausdressing | Kerne

**10**

**Gegrillter Wilder Brokkoli**   
 Sesamsauce | Cashew Kerne

**10**

**Kartoffelpüree & Trüffel**   
 No words needed

**16**

**Die Saucen**

**Jus | grüne Pfefferjus | Pfefferrahmsauce | Cognac-Rahmsauce**  
**Sauce Bearnaise**  
**Cafe de Paris Butter**  
**Morchelrahmsauce**  
**Getrüffelte Kalbsjus**

**6**  
**8**  
**4**  
**12**  
**13**