

Herzlich Willkommen im Gasthaus zum Rathaus

Wir freuen uns, Sie als Gast bei uns begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt im Rathaus.

In einer langen Tradition von Wirten legen wir,
René M. Reimers als Kochlöffelschwinger und
Nadine Grunwald, die gute Fee des Hauses,
großen Wert auf Nachhaltigkeit.

So ist es für uns selbstverständlich, dass unsere Speisen
vornehmlich aus regionalen und saisonalen Produkten
gefertigt und schonend verarbeitet werden.

Als Beispiele seien der Saaser Honig aus der Dorfimkerei,
Saaser Alpkäs und Butter
von Marco Weber und Niklas Zimmermann genannt.

Nun bleibt uns noch Ihnen ein paar schöne Stunden voller
Herzlichkeit, Gemütlichkeit und Genuss
in unserem Haus zu bescheren.

Nadine Grunwald, René M. Reimers
und Team

Sollten Sie eine Laktose oder Gluten Intoleranz haben,
oder an Allergien leiden, zögern Sie nicht, unsere
Servicemitarbeiter darauf anzusprechen.
Wir bereiten Ihnen gerne ein feines Mahl
extra auf Sie abgestimmt zu.

Warme und kalte Vorspeisen:

Tagessuppe es hat solange es hat		6.50 Fr.
Kraftbrühe mit Tiroler Knöдли oder Ei		7.00 Fr.
Bündner Gerstensuppe	<i>Klein/Gross</i>	8.50/12.50 Fr.1
Grüner Salat	<i>Klein/Gross</i>	6.50/10.50 Fr.
Gemischter Salat	<i>Klein/Gross</i>	7.50/14.00 Fr.
Wurst Käsesalat	<i>einfach</i>	17.50 Fr.
	<i>garniert</i>	21.50 Fr.
Bündnerteller Mit Spezialitäten aus der Region	<i>Klein/Gross</i>	16.00/28.00 Fr.
Schnitzelbrot		12.50 Fr.

unsere Preise sind in Schweizer Franken und beinhalten
7.7% MwSt

Für unsere kleinen Gäste:

Räuberteller *0.00 Fr.*
(leer) mit Besteck zum klappern

Hörnli und Gehacktes *8.50 Fr.*

Chicken Nuggets *10.50 Fr.*
mit Pommes Frites

Rahmschnitzel *12.50 Fr.*
mit Saison Gemüse und Nudeln

Schnitzel *12.50 Fr.*
mit Saison Gemüse und Pommes Frites

unsere Preise sind in Schweizer Franken und beinhalten
7.7% MwSt

Bündner Gerichte:

Äplermagronen
mit Alpkäse gratiniert
dazu hausgemachtes Apfelmuss
(vegetarisch)

Klein/Gross 14.50/19.50 Fr.

Hausgemachte Spinatpizzokel
auf Wurzelgemüsen
mit Alpkäs gratiniert (vegetarisch)

Klein/Gross 14.50/19.50 Fr.

Capuns
in Rahmsauce mit Gemüsen
mit Alpkäse gratiniert

Klein/Gross 14.50/19.50 Fr.

Prättigauer Fleischchnöдли
mit Händöpfelstock
und grünen Bohnen

Klein/Gross 17.50/22.50 Fr.

Sennenrösti
mit Speck, Zwiebeln
und Alpkäse gratiniert

19.50 Fr.

Jäger Rösti
Salsiz, Zwiebeln Spiegelei 2Stk.

19.50 Fr.

Burre Rösti
Kochschinken, Zwiebeln
und Alpkäse gratiniert

19.50 Fr.

unsere Preise sind in Schweizer Franken und beinhalten
7.7% MwSt

Fitnesssteller:

Unsere Fitnesssteller servieren wir mit gemischtem Salat und wahlweise mit:

Schnitzel	vom Schwein	<i>25.00 Fr.</i>
	vom Kalb	<i>34.00 Fr.</i>
Cordonbleu	vom Schwein	<i>28.00 Fr.</i>
	vom Kalb	<i>35.00 Fr.</i>
Mais Pouletbrust		<i>26.00 Fr.</i>
Gebratenen Garnelen		<i>27.00 Fr.</i>

unsere Preise sind in Schweizer Franken und beinhalten
7.7% MwSt

Fleischgerichte:

Schnitzel Wiener Art
mit Gemüse der Saison
und Pommes Frites

vom Schwein
vom Kalb

25.00 Fr.
34.00 Fr.

Rahmschnitzel
mit Gemüsebouquet dazu Nudeln

vom Schwein
vom Kalb

25.00 Fr.
34.00 Fr.

Cordonbleu
mit Gemüse Bouquet und Pommes
Frites

vom Schwein
vom Kalb

28.00 Fr.
35.00 Fr.

unsere Preise sind in Schweizer Franken und beinhalten
7.7% MwSt

Unsere Hausspezialität

Handgeschmiedet von Simon Gräminger aus Küblis

Rathauspiesse:

Ländler Spiess *32.50 Fr.*
Schwein, Speck und Zwiebeln

Bure Spiess *36.50 Fr.*
Rind/Kalb/Schwein
Zwiebeln und Speck

Ratsherren Spiess *38.50 Fr.*
Rinderfleisch Speck und Zwiebeln

Ladys Spiess *33.50 Fr.*
Pouletbrust Peperoni Zwiebeln

Zu unseren Spiessen
servieren wir Ihnen Gemüse der Saison.
Pommes Frites und unser hausgemachten Dips.
Knoblauch-, Curry- und Barbecue Sauce

unsere Preise sind in Schweizer Franken und beinhalten
7.7% MwSt

Dessert:

Hausgemachter Kaiserschmarren mit Vanilleglace	8.50 Fr.
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleglace	9.50 Fr.
Coupe Dänemark <i>Vanilleglace mit Schokisauce und Rahm</i>	9.00 Fr.
Hot Berry <i>Vanilleglace mit heissnen Beeren und Rahm</i>	9.00 Fr.
Träumli <i>Vanille, Kaffee und Caramelglace mit Baileys und Rahm</i>	10.50 Fr.
Eiskaffee	8.50 Fr.
Frappé <i>mit Aromen nach Ihrer Wahl</i>	7.50 Fr.
Sorbet Colonel <i>Zitronensorbet mit Wodka</i>	9.50 Fr.
Sorbet Vieille Prune <i>Zwetschgensorbet mit Vieille Prune</i>	

Wir servieren Ihnen gerne Ihre Glace nach Wahl,
fragen Sie unseren Service nach den Sorten.

Preis pro Kugel 3.00 Fr.

Aufpreis Rahm 1.50 Fr.

unsere Preise sind in Schweizer Franken und beinhalten
7.7% MwSt

Feiern im Gasthaus zum Rathaus

Sie planen einen kleinen oder grösseren Anlass,
einen Aperó, eine Geburtstagsfeier, eine Konfirmation,
Hochzeit oder eine Betriebsfeier.

Wir das Team vom Gasthaus zum Rathaus
bieten Ihnen den Platz von 2 bis 90 Personen.

Wir sind für Sie da in allen Fragen rund um Ihre Feier,
bei der Wahl des Menüs und der dazu passenden Getränke,
von der Dekoration bis hin zur Planung unterstützen wir Sie
gerne und stehen mit Rat und Tat an Ihrer Seite.

Um besser auf Ihre Wünsche eingehen zu können, melden
Sie sich doch bei uns für ein unverbindliches Gespräch.
Das Team vom Gasthaus zum Rathaus würde sich freuen,
Sie und Ihre Gäste bald bei uns Begrüssen zu dürfen.

René, Nadine und das Team vom Gasthaus zum Rathaus

Fleischdeklaration:

Wir beziehen unser Fleisch nach Möglichkeit vorwiegend vom einheimischen Bauern und vom einheimischen Metzger.

Schweinefleisch:

Schweiz

Kalbfleisch:

Schweiz

Rindfleisch:

Schweiz

Hassler Saas im Prättigau

Wild:

Schweiz / Österreich

Geflügel:

Schweiz / Frankreich

Innereien:

Schweiz

Wurst- und Wurstwaren:

Schweiz / Italien

Trockenfleischspezialitäten:

Schweiz / Italien

Fisch und Krustentiere:

Schweiz / EU / Atlantik weltweit