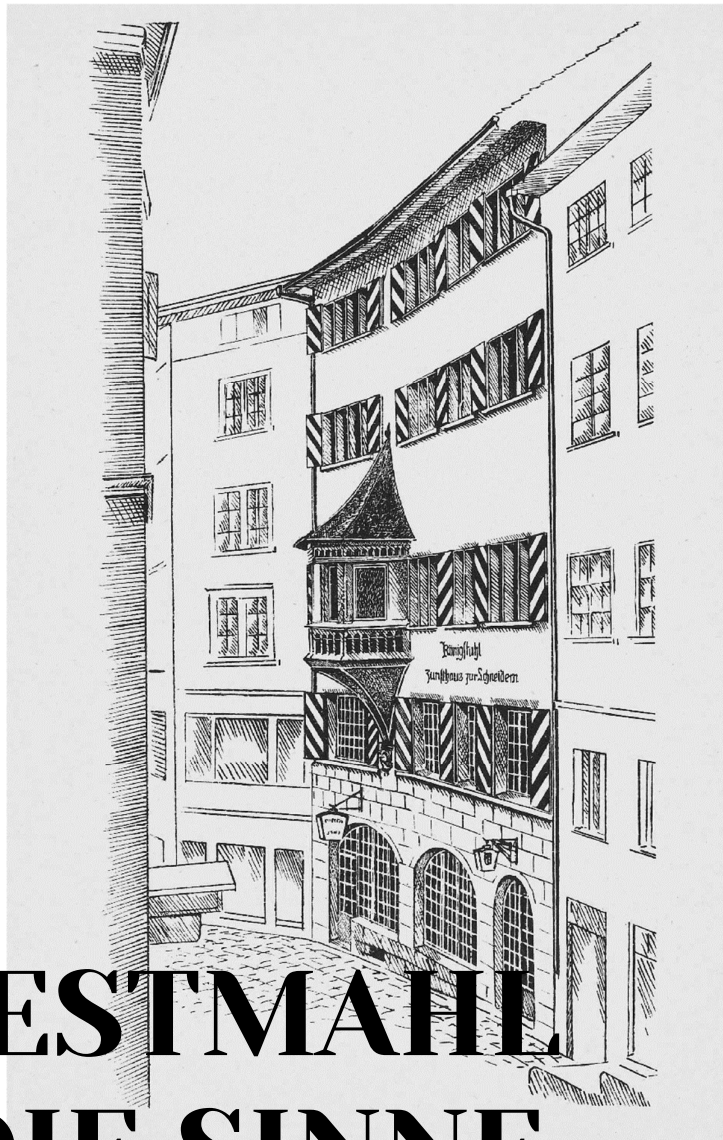




EIN FESTMAHL FÜR DIE SINNE

Lieber Gast

Wir heissen Sie herzlich willkommen im Restaurant "Zum Königstuhl". Unser Restaurant befindet sich in einem historischen Zunfthaus, das seit langem die traditionsreiche Zunft zur Schneidern beheimatet. In unserer Küche vereinen wir feinste Aromen und Köstlichkeiten, um Ihnen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten. Unsere Spezialitäten reichen von traditionellen Gerichten bis hin zu innovativen Kreationen, die Ihren Gaumen verzaubern werden. Geniessen Sie bei uns die Fusion aus Qualität, Geschmack und Gastfreundschaft.

Wir freuen uns, Sie bei einer unvergesslichen kulinarischen Reise zu begleiten.

Aperitifs

Hugo	14.50
Aperol Spritz	14.50
Limoncello Spritz	14.50
Virgin Orange Spritz	12.50
Gespritzter Weisswein	9.50
Prosecco	9.00

Weinempfehlung

Weisswein

1 dl

7.5 dl

SCHWEIZ HAUSWEIN 1637

Königstuhl Cuvée Prestige blanc	2024/25	9	64
Traubensorte / Riesling-Silvaner / Chardonnay			
Erfrischend / Zitronen Aromatik / mineralisch			

Rotweine

1 dl

7.5 dl

SCHWEIZ HAUSWEIN 1637

Königstuhl Cuvée Prestige rouge	2023/24	9	65
Traubensorte / Pinot Noir / Dornfelder			
Vollmundig / Ausgewogen / Schmelz			

Wine recommendation

White wine

1 dl

7.5 dl

SWISS HOUSE WINE 1637

Königstuhl Cuvée Prestige blanc	2024/25	9	64
grape variety / Riesling-Silvaner / Chardonnay			
refreshing / citrus aroma / mineral notes			

Red wine

1 dl

7.5 dl

SWISS HOUSE WINE 1637

Königstuhl Cuvée Prestige rouge	2023/24	9	65
grape variety / Pinot Noir / Dornfelder			
full-bodied / balanced / smoothness			

Suppen / Soups

Weissweinschaumsuppe mit Croûtons <i>white wine soup, croutons</i>	12.50
Gulaschsuppe nach ungarischer Art zartes Rindfleisch, Zwiebeln, Kartoffeln, Karotten, würzige Brühe <i>goulash soup with tender beef, onions, potatoes, carrots, spicy broth</i>	14.50

Vorspeisen / Starters

Grüner Blattsalat <i>green salad</i>	9.50
Gemischter Salat frisch, knackig und voller Farben <i>mixed salad</i>	12.50
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons <i>lamb's lettuce salad, bacon, egg, croutons</i>	16.50
Bruschetta geröstete Brotscheiben mit Tomatenwürfeln, Knoblauch, Basilikum und Parmesan <i>roasted breadslices with diced tomatoes, garlic, basil and parmesan cheese</i>	12.50
Burrata mit Tomaten und Basilikum <i>burrata, tomatoes, basil</i>	19.50
Schweizer Rindstatar geröstetes Brot, Kapernbeeren, Perlzwiebeln und Cornichons <i>swiss beef tartare, toasted bread, caperberries, pearl onions, cornichons</i> mild / medium / scharf <i>mild / medium / spicy</i>	26.50 / 34.50
Caesar Salat mit gebratenem Speck, Parmesan und Croûtons an Caesar-Dressing <i>caesar salad, fried bacon, parmesan cheese, croutons</i>	16.50 / 22.50

Traditionelle, vegetarische und vegane Gerichte / Traditional, vegetarian and vegan dishes

Älplermagronen mit Kartoffeln, Zwiebeln, Käse und Apfelmus serviert 	26.50
<i>alpine flavor pasta, potatoes, onions, cheese, apple sauce</i>	
Spätzlipfanne mit Spinat-Rahmsauce und Schweizer Bergkäse 	25.50
<i>Spaetzle with spinach cream and swiss cheese</i>	
Königstuhl Rösti mit Spiegelei, Speck und Bergkäse	29.50
<i>swiss potatoes cake, fried egg, bacon, cheese</i>	
Rotes Thaicurry  ⁺	26.50
mit Kokosmilch, Asia-Gemüse und Reis	
<i>red thaicurry with coconut milk, vegetables and rice</i>	

Würste / Sausages

(enthält Schwein / contains Pork)

Königstuhl Chili-Käse-Wurst	26.50
mit Kartoffelsalat	
<i>Königstuhl chili cheese sausage with potato salad</i>	
Zürcher Kalbsbratwurst	25.50
mit Zwiebelsauce und Kartoffelsalat	
<i>veal sausage with onion sauce and potato salad</i>	
Riesen-Cervelat	24.50
mit Kartoffelsalat	
<i>giant swiss Cervelat sausage with potato salad</i>	
Schweinsbratwurst	24.50
mit Zwiebelsauce und Kartoffelsalat	
<i>pork sausage with onion sauce and potato salad</i>	

Für Kinder bis 12 Jahren / Kids under 12 years

Makkaroni	12.50
mit Tomatensauce	
<i>pasta, tomato sauce</i>	
Eglifilets Chnusperli	14.50
mit Pommes Frites und Tartarsauce	
<i>perch, french fries, tartar sauce</i>	
Chicken Nuggets mit Pommes	14.50
<i>chicken nuggets, french fries</i>	

Fleischgerichte / Meat dishes

Zürcher Geschnetzeltes	43.50
zartes Kalbfleisch an einer feinen Champignon-Rahmsauce mit Butterrösti <i>sliced veal Zurich-Style, mushroom cream sauce, hash browns</i>	
Original-Wienerschnitzel	43.50
mit Kartoffelsalat, Zitrone und Preiselbeeren <i>breaded veal, lemon, lingonberries, potato salad</i>	
Panierte Schweinsschnitzel «Schnipo»	34.50
mit Zitrone, Preiselbeeren und Pommes frites <i>breaded swiss pork, lemon, lingonberries, french fries</i>	
Kalbs - Cordon Bleu	43.50
vom Schweizer Kalb, mit Bergkäse und Schinken dazu Pommes Frites und Preiselbeeren <i>cordon bleu, swiss veal, cheese, ham, french fries, lingonberries</i>	
Kalbsleber Geschnetzeltes	38.50
mit Zwiebeln und Butterrösti <i>sliced veal liver, onions, hash browns</i>	
Schweins - Cordon Bleu	37.50
vom Schweizer Schwein, mit Bergkäse und Schinken dazu Pommes Frites und Preiselbeeren <i>cordon bleu, swiss pork, cheese, ham, french fries, lingonberries</i>	
Pouletbrustfilet	34.50
an einer Cognacsauce dazu Spätzli und Gemüse <i>chicken breast fillet with cognac sauce, spaetzle and vegetables</i>	
Rindsfilet Stroganoff nach Grossmutterart	46.50
mit Spätzli, Zwiebeln, Peperoni, Champignons und Essiggurken <i>beef stroganoff with spaetzle, onions, bell peppers, mushrooms and pickles</i>	

Fischgerichte / Fish dishes

Eglifilets im Bierteig	38.50
mit Tartarsauce, Pommes Frites und Gemüse <i>Perch Fillets in Beer Batter, Tartar Sauce, French Fries, Vegetables</i>	
Riesencrevetten vom Grill	39.50
mit frischer Petersilie und Knoblauch serviert mit Butterreis <i>giant prawns with fresh parsley and garlic, served with rice</i>	

CHÄS FONDUE

Gerne informieren wir Sie, dass pro Person ein Hauptgericht bestellt werden muss.
Mindestbestellung: 2 Portionen pro Caquelon

Preis pro Person/Portion

KÖNIGSTUHL FONDUE nach eigener Hausmischung 34.50

Vier Käsesorten mit Weisswein, Kirsch, Knoblauch und Gewürzen

MOITIÉ-MOITIÉ FONDUE 33.50

mit Gruyère und Vacherin, Weisswein, Kirsch, Knoblauch und Gewürzen

RUSTIKALES SPECK FONDUE 35.50

Bergkäse-Mischung mit Speck, Weisswein, Kirsch, Knoblauch und Gewürzen

MORCHEL-DELUXE FONDUE 36.50

Bergkäse-Mischung mit Morcheln, Weisswein, Kirsch, Knoblauch und Gewürzen

TRÜFFEL-GOURMET FONDUE 39.50

Bergkäse-Mischung mit schwarzen Trüffeln, Weisswein, Kirsch, Knoblauch und Gewürzen

INBEGRIFFEN:

im Preis inbegriffen sind Brot und geschwellte Kartoffeln

BEILAGEN AUF WUNSCH:

➤ Essiggemüse		6.00
Cornichons, Maiskölbchen und Silberzwiebeln		
➤ Gebratene Pouletstreifen	140 g	14.50
➤ Gebratene Rindsstreifen	140 g	18.50
➤ Kalbsbratwurst (enthält Schwein)	160 g	16.50
➤ Willisauer Kirsch	2 cl.	6.00

CHEESE FONDUE

We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.
Minimum order: 2 portions per fondue pot

	price per person/portion
KÖNIGSTUHL FONDUE with our own house blend	34.50
„Königstuhl“ four types of cheese with white wine, cherry liquor, garlic, and spices *	
HALF-HALF FONDUE	33.50
with Gruyère and Vacherin cheese, white wine, cherry liquor, garlic, and spices *	
RUSTIC BACON FONDUE	35.50
with bacon, white wine, cherry liquor, garlic, and spices *	
MORELS DELUXE FONDUE	36.50
with morels, white wine, cherry liquor, garlic, and spices *	
TRUFFLES GOURMET FONDUE	39.50
with black truffles, white wine, cherry liquor, garlic, and spices *	

* also available without alcohol!

INCLUDED:

Bread and potatoes are included in the price

SIDES ON REQUEST:

➤ pickled vegetables		6.00
Silverskin onions, baby corn, pickled gherkins		
➤ grilled chicken stripes	140 g	14.50
➤ grilled beef stripes	140 g	18.50
➤ veal sausage (contains pork)	160 g	16.50
➤ Kirsch (cherry liquor)	2 cl.	6.00

RACLETTE

Gerne informieren wir Sie, dass pro Person ein Hauptgericht bestellt werden muss.

	Preis pro Person/Portion	
RACLETTE NATURE	200 g	29.50
mit geschwellten Kartoffeln, Silberzwiebeln, Maiskölbchen, Essiggurken		
RACLETTE MIT KNOBLAUCH	200 g	32.50
mit geschwellten Kartoffeln, Silberzwiebeln, Maiskölbchen, Essiggurken		
RACLETTE MIT CHILI	200 g	32.50
mit geschwellten Kartoffeln, Silberzwiebeln, Maiskölbchen, Essiggurken		
RACLETTE MIT TRÜFFEL	200 g	35.50
mit geschwellten Kartoffeln, Silberzwiebeln, Maiskölbchen, Essiggurken		
RACLETTE MIX	200 g	32.50
mit geschwellten Kartoffeln, Silberzwiebeln, Maiskölbchen, Essiggurken		

EXTRAS:

➤ Gebratene Pouletstreifen	140 g	14.50
➤ Gebratene Rindsstreifen	140 g	18.50
➤ Kalbsbratwurst (enthält Schwein)	160 g	16.50

RACLETTE CHEESE

We kindly inform you that one main dish per person must be ordered.

	price per person/portion	
RACLETTE CHEESE TRADITIONEL with potatoes, silverskin onions, baby corn, pickled gherkins	200 g	29.50
RACLETTE CHEESE WITH GARLIC with potatoes, silverskin onions, baby corn, pickled gherkins	200 g	32.50
RACLETTE CHEESE WITH CHILI with potatoes, silverskin onions, baby corn, pickled gherkins	200 g	32.50
RACLETTE CHEESE WITH TRUFFLES with potatoes, silverskin onions, baby corn, pickled gherkins	200 g	35.50
RACLETTE CHEESE MIXED with potatoes, silverskin onions, baby corn, pickled gherkins	200 g	32.50

EXTRAS:

➤ grilled chicken stripes	140 g	14.50
➤ grilled beef stripes	140 g	18.50
➤ veal sausage (contains pork)	160 g	16.50

Dessert / Sweets

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott <i>shredded pancake with plum compote</i>	13.50
Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce <i>viennese apple strudel with vanilla sauce</i>	14.50
Mousse au Chocolat <i>chocolate mousse, airy and velvety in texture</i>	12.50
Crème brûlée Parisienne <i>classic parisian burnt cream dessert</i>	12.50
Tiramisù <i>creamy italian dessert with coffee-soaked ladyfingers and cocoa powder</i>	12.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Sauerrahmglace <i>warm chocolate cake with sour cream ice cream</i>	14.50
Glace-Aromen von Mövenpick Vanille, Schokolade, Ice Cafe, Walnuss, Zitronensorbet, Himbeersorbet, Mangosorbet <i>ice cream: vanilla, chocolat, ice cafe, walnut, lemon, raspberry, mango</i>	4.90

Fleisch- und Fischdeklaration / Country of origin of meat and fish

Kalb:	Schweiz, NL*
<i>Veal:</i>	<i>Switzerland, NL*</i>
Schwein:	Schweiz
<i>Pork:</i>	<i>Switzerland</i>
Rind:	Schweiz, AU*, IE*, NL*
<i>Beef:</i>	<i>Switzerland, AU*, IE*, NL*</i>
Geflügel:	Schweiz, HU* SK*, SI*
<i>Poultry:</i>	<i>Switzerland, HU*, SK*, SI*</i>
Egli:	Schweiz, DE*, EE*, RU*
<i>Perch:</i>	<i>Switzerland, DE*, EE*, RU*</i>
Garnelen:	Vietnam*
<i>Shrimps:</i>	<i>Vietnam*</i>
Brot/Gebäck:	Schweiz
<i>Bread/Pastries:</i>	<i>Switzerland</i>

*Kann mit Hormonen und/oder mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

**May have been produced with hormones and/or with antibiotics or other antimicrobial growth promoters*

Alle Preise sind in CHF und inkl. MWST.
All prices in CHF and incl. TAX.

Lieber Gast,
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Dear guests
Should you suffer from any allergies, please do not hesitate to ask our staff about the ingredients of the dishes.