

NEUS AUS DEM RESTAURANT «MARKTHALLE IM VIADUKT»

Neu sind wir mit dem Label «Fait Maison» zertifiziert. Sämtliche Speisen werden hier vor Ort mit Rohprodukten und traditionell in der Küche verwendeten Zutaten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, ausser die Pommes Frites und das Linsentätschli.

Auch ausgewählte Produkte wie unsere beliebte Salatsauce oder Tabasco aus gerettetem Chili werden nach denselben Kriterien hergestellt und verkauft; ideal zum verschenken. Fragen Sie Ihre Bedienung danach.

ZUM TEILEN

Austern 3 Stk. 19.50 / 6 Stk 38.50
Creuse Nr.2, Special de Claire, mit Zitrone und Vinaigrette / Frankreich

Charcuterie-Brett 34.50
Mostbröckli, Parmaschinken, Mortadella, Oliven und getrocknete Tomaten / Schweiz, Italien

Käse-Brett 34.50
Langres, Förster, Alp Bösbächi, Flixer, Früchtebrot, Chutney

VORSPEISEN

Marktsalat *✓ 12.50
mit Gemüse, Knäckebrotcrumble und Hausdressing / vegan

Tagessuppe 13.50
aus frischem Gemüse / vegetarisch

Entenleberpaté von der Freilandente * 17.50
mit Rhabarber-Gel und Briochtoast / Appenzell

Markknochen * 18.50
mit Röstbrot, Schalotten, Kräutersalat und Fleur de sel / Schweiz

Rindstatar * 100g 24.00 / 200g 39.50
mit getoastetem Baguette, Kapern, Kräutern, Zwiebeln und Butter / Schweiz / mit Kadi Frites + 9.50

Gemischter Spargelsalat * 17.50 / 33.00
mit Radieschen, Kräutern, Vinaigrette und gesäuerter Senfsaat
- mit pochiertem Bio-Ei + 5.00
- mit Ziegenfrischchäsli von Toni Odermatt + 6.50
- mit Parmaschinken + 8.50

* glutenfrei möglich, Spuren können immer vorhanden sein!

VEGAN

Linsentätschli von «Das Pure» ✓ 30.50
aus Linsen und Tempeh auf veganem Kartoffelstampf mit Umami-Jus und Röstzwiebeln

Spargeln im Tempurateig ✓ 36.50
mit Bärlauch- und Zitronendipp, Mönchsbart, Sprossen und Rhabarberperlen

VEGETARISCH

Bohne auf die Bühne '26 * 27.50
Frittierter Ball aus schwarzen fermentierten Bohnen mit geräuchertem Ziegenkäse gefüllt, auf Erbsenpüree mit Bärlauch und Linsensprossen

Gemischter Spargelteller * 38.00
mit Sauce Hollandaise, blauem Kartoffelstampf, marinierten Kräutern und gesäuerter Senfsaat

AUS DEM MEER

Moules et frites * 38.00
mit Knoblauch, Peperoncini, Ofengemüsewürfel, Weisswein, Rahm und Pommes frites / Holland



FLEISCH

Hacktätschli vom Rind und Kalb 30.50
auf Kartoffelstampf mit Balsamicojus und Röstzwiebeln / Schweiz

Warmer Siedfleischsalat * 37.00
mit bunten Spargeln, Kartoffeln, Kürbiskernen, ihrem Öl und Apfel-Meerrettich / Schweiz

Geheimes Metzgerstück vom Rind * 38.50
rosa gebraten, mit Trüffel-Parmesan-Frites und Balsamicojus / Schweiz

Konfiertes Ofengitzli von Toni Odermatt * 45.00
mit weissen Bohnen, Bärlauch, Mönchsbart, Oliven und geschmorten roten Zwiebeln

Wiener Schnitzel 200g Kalbsnuss 54.00
mit Kartoffel-Kräutersalat, Kürbiskernen, ihrem Öl, Preiselbeeren und Zitrone / Schweiz

Salatsauce * 1lt. 14.50
Tabasco * 30ml 6.50



ENGLISH MENU



LIEBE GÄSTE

Aus ökologischem Bewusstsein servieren wir in Kooperation mit Wasser für Wasser (WfW) aufbereitetes Leitungswasser mit oder ohne Kohlensäure

Unsere Spenden fließen zu 100% in die WfW-Projektarbeit in Afrika. Mehr Informationen finden Sie unter wfw.ch.

Das Leitungswasser bieten wir zum Pauschalpreis an und füllen nach solange Sie Durst haben.

Leitungswasser 5.00
pro Person à discrétion

Wir haben auch weiterhin herkömmliches Mineralwasser für Sie im Angebot

PRE DINNER COCKTAILS

Rhabarber Spritz 13.50
Hausgemachter Rhabarbersirup, Prosecco, Mineralwasser

Ingwer-Zitrone Spritz 13.50
Hausgemachter Ingwersirup, frischer Zitronensaft, Prosecco, Ginger beer

Grapefruit Spritz 14.50
Gents Grapefruitlimonade, hausgemachter Grapefruitsirup, Prosecco, Zitronensaft

Basil Smash 15.50
Hausgemachter Basilikumsirup, Gin, Zitronensaft

Negroni bianco 17.50
Weisser Wermut, Kina, Zitronen-Thymian-Gin

SCHAUMWEIN

Rosé alkoholfrei, Eins Zwei Zero 1dl 9.50
Portugieser / Merlot, Rheingau, 0%

Cuvée Col Sandago Extra-Dry, Case Bianche 1dl 9.50
Glera / Chardonnay, Venetien, Charnat, 11.5%

Franciacorta Brut BIO, Majolini 1dl 14.00
Chardonnay / Pinot Nero, DOCG Lombardei, 36 Monate Flaschengärung, 12.5%

Champagner Lallier Brut, R.021 1dl 16.00
Chardonnay / Pinot Noir / Meunier AOC Champagne, Aÿ, Flaschengärung, 12.5%

WEISSWEIN

Pinot Grigio 921, Antonutti 2024 1dl 7.50
Casa Vinicola, DOC Friaul, Stahltank, 13%

Roero Arneis, Bel Colle 2025 1dl 8.00
DOCG Piemont, Stahltank, 13%

Chardonnay BIO, ETTO 2020 1dl 8.50
Sanel Valley Vineyards, Kalifornien, Purovino ohne zugefügte Sulfite, Stahltank, 13.7%

Grüner Veltliner, Demeter
Weingut Zahel 2024 1dl 9.00
DAC Wien, Stahltank, 12%

Plan Loggier Trois, Bonvin 2023 1dl 9.50
Pinot Blanc / Sylvaner / Heida AOC Wallis, Stahltank, 13.5%

ROSÉ

Oeil-de-Perdrix, Serge Divernois 2024 1dl 10.50
Pinot Noir, AOC Neuchâtel, Stahltank, 12.5%

ROTWEIN

Cros des Calades 2023 1dl 8.00
Cabernet Sauvignon, IGP Auvergne Stahltank 13.5%, Naturwein, Biodynamisch

Merlot BIO, ETTO 2019 1dl 8.50
Sanel Valley Vineyards, Kalifornien, Purovino ohne zugefügte Sulfite, Stahltank, 14.2%

Viuda Negra 2022 1dl 9.00
Tempranillo, Crianza, DOCa Rioja Holzfass, 14.5%

Clos du Château, Bonvin 2024 1dl 9.50
Pinot Noir / Merlot, Bonvin, AOC Wallis Stahltank, 13.5%

Bolgheri BIO, Le Colonne 2022 1dl 10.50
Cabernet Franc / Merlot / Cabernet-Sauvignon, DOC Bolgheri, Barrique, 13.5%

SÜSSWEIN

Malvasia delle Lipari BIO, 2019 5cl 10.00
Tenuta di castellaro, DOC Passito, Barrique, 13.5%

Sauternes, Petit Guiraud, 2020 5cl 10.00
Sémillon / Sauvignon blanc, ASC Bordeaux, 13%

