

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

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 Pommes frites + 9.50

Duo vom Saibling ✱ **22.50**
warm geräuchert und als Tatar, mit mariniertem Fenchel, Kräutern und Aprikose, dazu Meerrettich-Sauerrahmschaum / Island

Stracciatella di Burrata ✱ **18.50 / 32.00**
auf konfierten Datterini-Tomaten mit Zitrone, Thymian und hausgemachter Kartoffel-Focaccia garniert mit toskanischem Peperoncincrunch 

✱ 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

Mais-Dreierlei ✱  **29.50**
als Püree, «Wings» und Chili-Popkorn mit Vegan-Ricotta geräuchert, Koriander und Mahasco

VEGETARISCH

Zucchettiblüten und Artischocken  **32.50**
im Tempurateig, auf Weisssem Bohnenhummus mit Salbei, Nussbutter und geschmorten Peperoni

Feta im Knusperteig **26.50**
auf griechischem Gemüsesalat aus Gurken, Peperoni, Tomaten, Oliven und Majoran 

AUS DEM MEER

Pulposalat ✱ **43.50**
lauwarm serviert mit Artischocken, konfierten Cherrytomaten, Oliven, Kräutern und Kartoffel-Focaccia / Spanien



FLEISCH

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

Steak vom Maispoulardenschenkel **34.50**
mit Sesam und Tomate, auf Tabuleh mit Minze und Peterli, dazu Fladenbrot und Labne / Appenzell

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

LUMA Schweinebauch ✱ **42.00**
mit schwarzem Knoblauch und Rosmarin butterart niedergegart, mit Broccoletti, lauwarmem Pilz-Rilette und grilliertem Sauerteigbrot

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

Salatsauce ✱ 1lt. **14.50**
Mahasco ✱ 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 einmaligen 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,
Charmat, 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%

Château Castenet 2025 1dl 8.50
Sauvignon Blanc / Sémillon / Muscadelle
Appellation Entre-deux-mers, 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

Sensuade, Stefano Antonucci 2025 1dl 8.50
Sangiovese, Moscato Rosso, IGT Marche
Stahltank, 12%

ROTWEIN

Muschén BIO 2024 1dl 8.00
Sangiovese, Merlot, Cabernet Franc
IGT Marche, Stahltank, 14.5%

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

Viuda Negra 2023 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%

