

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 Linsentäschli.

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

Geflügelleber-Pâté oder vegane Noix gras ✱ ✓ **17.50**

mit Pilzbrot, Preiselbeergel und karamellisierten Fichtennadeln

Mosaik vom gebeiztem Lachs ✱ **19.50**

kurz geräuchert mit Meerrettich-Sauerrahm und Kartoffel- Lauchstroh / Norwegen

VEGAN

Linsentäschli von «Das Pure» ✓ **30.50**

aus Linsen und Tempeh auf veganem Kartoffelstampf mit Umami-Jus und Röstzwiebeln

Kürbis-Pakora ✱ ✓ **29.50**

aus Hokkaido, Kichererbsenmehl mit indischen Gewürzen, sautierten Eierschwämmli, Trauben und veganer Crème fraîche

✱ glutenfrei möglich, Spuren können vorhanden sein!

✓ vegan

VEGETARISCH

Raclette-Parmesan Moelleux **28.50**

mit Eierschwämmli, sautiertem getrüffelttem Spinat und karamellisierten Silberzwiebeln

In Miso geschmorter Spitzkohl ✱ **32.50**

an Nussbutter mit karamellisierten Marroni, Preiselbeeren, Selleriepüree und Selleriecrumble, Haselnüssen und Petersilienöl

Vegetarischer Wildteller ✱ **36.00**

mit Butterspätzli, Rotkraut, cremigen Züri-Regio Pilzen, Rosenkohl, karamellisierten Marroni und pochierter Weissweibirne

AUS DEM MEER

Moules et frites 650g ✱ **38.00**

mit Knoblauch, Peperoncini, Ofengemüsewürfel, Weisswein, Rahm und Pommes frites à discretion Holland



KLASSIKER

Hacktäschi vom Rind und Kalb **30.50**

auf Kartoffelstampf mit Balsamicojus und Röstzwiebeln / Schweiz

Geheimes Metzgerstück vom Rind ✱ **38.50**

rosa gebraten, mit Trüffel-Parmesan-Frites und Balsamicojus / Schweiz

Wiener Schnitzel 200g Kalbsnuss **54.00**

mit Kartoffel-Kräutersalat, Kürbiskernen, ihrem Öl, Preiselbeeren und Zitrone / Schweiz

WILD AUS BÜNDNER JAGD ✱

Steinbock-Entrecôte im Wirzmantel **54.50**

mit Steinpilzfarcie und klassischer Wildbeilage

Rehpfeffer mit 100% Kakao verfeinert **44.00**

dazu unsere klassischer Wildbeilage

Hirschgeschnetzeltes mit Preiselbeer **37.50**

dazu unsere klassischer Wildbeilage

Unser Wild wird mit Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, karamellisierten Marroni und Weissweibirne mit Preiselbeeren serviert.



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](https://www.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

Birnenspritz 14.50
Hausgemachter Birnensirup, Zitronensaft,
Prosecco, Soda

Golden Pear Sour 16.50
Williams, Birnensaft, Zitronensaft, Thymian,
Angostura, Eiweiss

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 2025 1dl 7.50
Casa Vinicola, DOC Friaul, Stahltank, 13%

Entre deux Mères 2025 1dl 8.50
Sauvignon Blanc / Sémillon / Muscadelle
Appellation Entre-deux-mers, Stahltank, 12%

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

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

Plan Loggier Trois, Bonvin 2024 1dl 9.50
Pinot Blanc / Sylvaner / Heida
AOC Wallis, Stahltank, 13.5%

ROSÉ

Oeil-de-Perdrix, 1dl 10.50
Serge Divernois 2025
Pinot Noir, AOC Neuchâtel, Stahltank, 12.5%

ROTWEIN

Muschén BIO 2024 1dl 8.50
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 2023 1dl 10.50
Cabernet Franc / Merlot / Cabernet-
Sauvignon, DOC Bolgheri, Barrique, 13.5%

SÜSSWEIN

Malvasia delle Lipari BIO, 2023 5cl 10.00
Tenuta di castellaro, DOC Passito,
Barrique, 13.5%

Petit Guiraud, Sauternes, 2023 5cl 10.00
Sémillon / Sauvignon blanc,
ASC Bordeaux, 13%

