

RESTAURANT MARKTHALLE

SPÄTSOMMER-KARTE

ZUM TEILEN

Austern 3 Stk. **18.00** / 6 Stk. **36.00**
Creuse Nr.2, Special de Claire, mit Zitrone
und Vinaigrette / Frankreich

Charcuterie-Brett **29.50**
Mostbröckli, Parmaschinken, Mortadella
Oliven und Dörrtomaten / Schweiz, Italien

VORSPEISEN

Marktsalat Teller **11.50** / Schüssel **18.00**
mit Gemüse, Knäckebrotcrumble und
Hausdressing / vegan / glutenfrei

Tagessuppe **11.50**
Fragen Sie unsere Bedienung nach dem Tagesangebot

Moules-Cappuccino **12.50**
mit Pernod-Milchschaum / Holland

Büffel-Mozzarella **18.50**
mit niedergegarter Flaschentomate, Basilikum und
hausgemachter Kartoffel-Focaccia / vegetarisch

Ceviche vom Kabeljau **19.50**
mit Avocado, Limette, Koriander und
Süßkartoffelpüree / Nord-Ost-Atlantik

Markknochen **15.50**
mit Röstbrot, Schalotten, Kräutersalat und
Fleur de sel / Schweiz

Rindstatar 100g **22.50** / 200g **37.00**
mit getoastetem Baguette, Kapern, Kräutern, Zwiebeln
und Butter / Schweiz

Carpaccio vom Rind **22.50**
mit Nussbutter, Kräutersaitlingen, Belper Knolle und
gebeiztem, geriebenem Eigelb / Schweiz

PASTA von Pasta Mercato
wird täglich frisch in der Markthalle
produziert

Pasta des Tages **25.50**
Fragen Sie unsere Bedienung
nach dem Tagesangebot

Ravioli **29.50**
Fragen Sie unsere Bedienung
nach dem Tagesangebot

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen
auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf
Anfrage gerne / alle Preise inklusive 7,7 % Mehrwertsteuer

VEGETARISCH

Trauben im Bierteig **25.50**
mit Gorgonzolasauce, Quittenhonig
und gerösteten Nüssen

Mediterraner Gemüseteller **28.50**
mit grillierter Zucchini, eingelegter Zucchettiblüte
Aubergine, Oliven und Kartoffeln aus dem Ofen
auf pikantem Peperonipüree / vegan

Feta im Knusperteig **25.50**
auf griechischem Gemüsesalat aus Gurken
Peperoni, Tomaten, Oliven und Majoran



FISCH

Gebratenes Zanderfilet **44.50**
auf Salat aus Kefen Radiesli, Kräutern und
Belugalinsen / Schweiz

Moules et frites **33.00**
mit Knoblauch, Peperoncini, Ofengemüsewürfel
Weisswein, Rahm und Pommes frites / Holland

FLEISCH

Hacktätschli von Rind und Kalb **28.50**
auf Kartoffelstampf mit Balsamicojus
und Röstzwiebeln / Schweiz

Siedfleisch vom Rind **34.50**
mit Salat aus bunten Bohnen, Tomaten, Sardellenfilet
Kartoffeln, Kräutern und Vinaigrette / Schweiz

Kalbsgeschnetzeltes **45.00**
an Eierschwämmli-Rahmsauce mit frischen
Pappardelle / Schweiz

Wiener Schnitzel **45.00**
mit Kartoffel-Kräutersalat, Preiselbeeren und
Zitrone / Schweiz

Maispouardenbrust **32.50**
mit Oliven-Ricottafüllung auf Salat aus Kefen
Radiesli, Kräutern und Belugalinsen / Frankreich

Entrecôte 200g **48.00**
mit Trüffel-Parmesan Frites und Balsamicojus / Schweiz

RESTAURANT MARKTHALLE

SPÄTSOMMER-KARTE

LIEBE GÄSTE

Aus ökologischem Bewusstsein servieren wir neu 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 still oder sprudelnd 5.00
pro Person à discrétion

Wir haben auch weiterhin herkömmliches Mineralwasser für Sie im Angebot.

PRE DINNER COCKTAILS

Negroni 16.50
Gin, Campari, roter Wermut, Orangenschnitz

Negroni sbagliato 14.50
Campari, roter Wermut, Prosecco
Orangenschnitz

Americano 12.50
Campari, roter Wermut, Soda, Orangenzeste

Gin Tonic 16.00

SCHAUMWEIN

Hopped Apple Cider 7.5% 1dl 8.00
Abavas Family Winery, Lettland, Stahltank

Cuvée Col Sandago Extra-Dry 11.5% 1dl 9.00
Spumante / Chardonnay
Case Bianche, Venetien, Charmat

Franciacorta Brut 12% 1dl 12.00
Chardonnay / Pinot Nero
Majolini, DOCG Lombardei, Flaschengärung 48 M.

WEISSWEIN

Chardonnay ETTO 2018 BIO 14% 1dl 7.00
Sanel Valley Vineyards, Kalifornien
Purovino, Stahltank

Pinot Grigio 921 2019 13% 1dl 7.00
Casa Vinicola Antonutti, DOC Friaul, Stahltank

Grüner Veltliner, Demeter 2019 12% 1dl 8.00
Weingut Zahel, DAC Wien, Stahltank

Plan Loggier Trois 2019 13.5% 1dl 9.00
Pinot blanc / Sylvaner / Heida
Bonvin, AOC St-Léonard, Stahltank

ROSÉWEIN

Oeil-de-Perdrix
Serge Divernois 2020 12.8% 1dl 10.00
Pinot Noir, Neuchâtel AOC, Stahltank

ROTWEIN

Merlot ETTO 2018 BIO 12.5% 1dl 7.00
Sanel Valley Vineyards, Kalifornien
Purovino, Stahltank

Bolgheri 2019 BIO 13.5% 1dl 9.00
Cabernet Franc / Merlot / Cabernet Sauvignon
Le Colonne, Bolgheri DOC, Barrique 12 Mt.

Spätburgunder 2016 13.5% 1dl 10.00
Weingut Dütsch Qba, Baden, Deutschland
Barrique 18 Mt.

Montsalvat 2007 14.5% 1dl 12.00
Carignan, Cartoixa de Montsalvat
Priorat DOQ, Barrique 18 Mt.

Adelheid Pinot Cabernet 2019 13% 1dl 12.50
Pinot Noir / Cab. Sauvignon
Herter Weine, AOC Zürich, Barrique 12 Mt.

