

# RESTAURANT MARKTHALLE

## VORSPEISEN

<b>Charcuterie-Brett</b>	<b>29.50</b>
Mostbröckli, Parmaschinken, Mortadella, Oliven und getrocknete Tomaten / Schweiz, Italien	
<b>Marktsalat</b>	<b>11.50</b>
mit Gemüse, Knäckebröckchen und Hausdressing / vegan	
<b>Tagessuppe</b>	<b>12.50</b>
aus frischem Marktgemüse / vegetarisch	
<b>Büffel-Mozzarella</b>	<b>20.50</b>
mit niedergearter Flaschentomate, Basilikum und hausgemachter Kartoffel-Focaccia	
<b>Paté von der Schweizer Entenleber</b>	<b>14.50</b>
mit Dörrfrucht-Chutney und Briochetoast (keine Stopfleber)	

## HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

<b>Pasta des Tages</b>	<b>25.50</b>
Fragen Sie unsere Bedienung nach dem Tagesangebot	
<b>Saisonaler Gemüseteller</b>	<b>26.50</b>
mit Variation von Waldpilzen, Kartoffeln, gerösteten Kernen und gesäuerter Senfsaat	
<b>Onsen-Eier</b>	<b>27.50</b>
mit Ofenrübepüree, Orangenfenchel, Kerbel und Kartoffeln	
<b>Sous-vide Rande</b>	<b>29.00</b>
mit Pernod und Meerrettich auf Weissweinsorotto mit frischen Spinatblättern	
<b>Weissweinsorotto</b>	<b>29.50</b>
mit Waldpilzen und Champignons, Rucola und Basilicoreduktion	



## HAUPTGÄNGE

<b>Hacktätschli</b>	<b>28.50</b>
vom Schweizer Rind und Kalb, mit Kartoffelstampf, Röstzwiebeln und Balsamicojus	
<b>Backhendl</b>	<b>29.00</b>
von der französischen Maispouardenbrust auf lauwarmem Kartoffelsalat mit Kräutern, Radieschen und Zitrone	
<b>Warmer Siedfleischsalat</b>	<b>34.50</b>
mit saisonalem Gemüse, Kartoffeln, Kürbiskernen und ihrem Öl, Apfel und Meerrettich / Schweiz	
<b>Roastbeef vom Schweizer Rind (180) g</b>	<b>48.00</b>
mit Sauce Bearnaise, dazu Kartoffelgratin und saisonales Marktgemüse	
<b>Schweizer Kalbshohrücken (160 g)</b>	<b>52.00</b>
am Stück gebraten mit Polenta, frischem Marktgemüse und Balsamicojus	
<b>Moules et frites</b>	<b>33.00</b>
mit Knoblauch, Peperoncini, Ofengemüswürfel, Weisswein, Rahm und Pommes frites / Holland	
<b>Zanderfilet</b>	<b>38.00</b>
auf Kartoffelstampf mit Meerrettich, Sauerrahm, Schnittlauch und Balsamicojus / Estland	
<hr/>	
<b>DESSERTS</b>	
<b>Panna Cotta</b>	<b>9.00</b>
im Glas mit saisonalem Früchtekompott	
<b>Crème Brûlée</b>	<b>11.50</b>
mit Rosmarin und Honig	
<b>Zitronensorbet</b>	<b>12.00</b>
mit Moscato d'Asti	
<b>Schokoladenmousse</b>	<b>12.50</b>
im Glas mit Schlagrahm	