

# RESTAURANT MARKTHALLE

## FRÜHLINGS-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 getrocknete Tomaten / Schweiz, Italien

### VORSPEISEN

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

**Tagessuppe** **11.50**  
aus frischem Gemüse / vegetarisch

**Gemischter Spargelsalat** **19.50**  
mit Radieschen, Frühlingszwiebeln, Brotchip und  
gebratenem Onsen-Ei / vegetarisch

**Entenleber-Pâté keine Stopfleber** **16.50**  
mit Rhabarber-Rotweinkompott, karamellisiertem  
Pumpernickel und hausgemachtem Briochetoast  
Schweiz

**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

**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 Mehrwertsteuer

### VEGETARISCH

**Frittierte Zwingli-Austernseitlinge** **32.50**  
auf Süsskartoffelpüree, gesäuerter Senfsaat mit  
Frühlingszwiebeln und Limetten-Korianderdip  
vegan

**Gemischter Spargelteller** **36.50**  
mit blauen Kartoffeln, geriebenem Eigelb, Nuss-Butter,  
Sauce Hollandaise und Auskernbohnenmiso

**Gebratene Serviettenknödel** **27.50**  
mit Blumenkohl- und Belugalinsenpüree, Erbsen,  
Rhabarber und Rosa Pfeffer

### FISCH

**Tagesfisch** **Tagespreis**  
Fragen Sie unsere Bedienung  
nach dem Tagesangebot

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



### FLEISCH

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

**Warmer Siedfleischsalat** **34.50**  
mit grünen Spargeln, Kartoffeln, Kürbiskernen  
und ihrem Öl, Apfel und Meerrettich / Schweiz

**Gebratene Kalbsmilken** **31.50**  
mit gemischten Spargeln, schwarzer Aioli,  
Mönchsbar, Serviettenknödel und Spargel-  
Kräutersud / Schweiz

**Drumsticks vom Poulet** **32.50**  
mit Chili und Honig auf Süsskartoffelpüree,  
gesäuerter Senfsaat mit Frühlingszwiebeln,  
Kräutern und Limetten-Korianderdipp / Schweiz

**Wiener Schnitzel** **48.00**  
mit Kartoffel-Kräutersalat, Kürbiskernen, ihrem Öl,  
Preiselbeeren und halber Zitrone / Schweiz

**Entrecôte vom Schweizer Rind 200g** **48.00**  
mit Trüffel-Parmesan frites und Balsamicojus

# RESTAURANT MARKTHALLE

## FRÜHLINGS-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](http://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

**Negroni bianco** 16.50  
Weisser Wermut, Kina, Zitronen-Thymian-Gin

**Negroni sbagliato bianco** 14.50  
Weisser Wermut, Kina, Prosecco

**Apfel-Minze Spritz** 12.50  
Hausgemachter Apfelsirup, Prosecco, Pfefferminze, Mineralwasser

**Pink Port Royale** 16.50  
Pink Porto, Zitronensaft, Prosecco, Eiweiss

### SCHAUMWEIN

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

**Franciacorta Brut BIO, Majolini** 1dl 12.00  
Chardonnay / Pinot Nero, DOCG Lombardei, 36 Monate Flaschengärung, 12.5%

### WEISSWEIN

**Chardonnay BIO, ETTO 2018** 1dl 7.00  
Sanel Valley Vineyards, Kalifornien, Purovino ohne zugefügte Sulfite, Stahltank, 13.7%

**Pinot Grigio 921, Antonutti 2020** 1dl 7.00  
Casa Vinicola, DOC Friaul, Stahltank, 13%

**Grüner Veltliner, Demeter Weingut Zahel 2020** 1dl 8.00  
DAC Wien, Stahltank, 12%

**Plan Loggier Trois, Bonvin 2019** 1dl 9.00  
Pinot Blanc / Sylvaner / Heida AOC Wallis, Stahltank, 13.5%

### ROSÉWEIN

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

### ROTWEIN

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

**Clos du Château, Bonvin 2019** 1dl 9.00  
Pinot Noir / Merlot, Bonvin, AOC Wallis Stahltank, 13.5%

**Bolgheri BIO, Le Colonne 2019** 1dl 9.50  
Cabernet Franc / Merlot / Cabernet Sauvignon DOC Bolgheri, Barrique, 13.5%

**Montgarnatx, F. Sanchez-Bas 2013** 1dl 12.00  
Grenache / Carignan, DOQ Priorat, Barrique, 14%

