

Liebe Gäste

Um dem rapiden Anstieg aller Produkt- und Betriebskosten entgegenzuwirken, passen wir unsere Preise generell um 6.8% an. Wir sind überzeugt, dass wir damit unsere Standards halten und Sie weiterhin auf unsere Qualität zählen können. Wir bedanken uns für das entgegengebrachte Vertrauen und Ihre Treue.

ZUM TEILEN

Austern 3 Stk. **19.50** / 6 Stk. **38.50**
Creuse Nr.2, Special de Claire, mit Zitrone und Vinaigrette / Frankreich

Charcuterie-Brett **31.50**
Mostbröckli, Parmaschinken, Mortadella, Oliven und getrocknete Tomaten / Schweiz, Italien

VORSPEISEN

Marktsalat **12.30**
mit Gemüse, Knäckebrotcrumble und Hausdressing / vegan

Tagessuppe **13.40**
aus frischem Gemüse / vegetarisch

Hokkaido-Cappuccino **14.50**
mit Ingwer und Honigmilchschaum / vegetarisch

Nüsslissalat mit Speck und Bio Ei **17.70**
mit Croûtons an Frenchdressing

Entenleber-Pâté keine Stopfleber **17.80**
mit Kürbis-Chutney, karamellisierten Kürbiskernen und Briochetoast / Schweiz

Markknochen **18.70**
mit Röstbrot, Schalotten, Kräutersalat und Fleur de sel / Schweiz

Rindstatar 100g **24.10** / 200g **39.60**
mit getoastetem Baguette, Kapern, Kräutern, Zwiebeln und Butter / Schweiz / mit Pommes frites + 9.50

PASTA von Pasta Mercato
wird täglich frisch in der Markthalle
produziert

Tagespasta **27.30**
Fragen Sie unsere Bedienung nach dem Tagesangebot

Tagessravioli **31.50**
Fragen Sie unsere Bedienung nach dem Tagesangebot

VEGETARISCH

Gefüllter Kürbis **28.30**
mit Belugalinsen, Räuchertofu und Gemüse auf sautiertem Spinat mit Preiselbeeren, Kürbiskernen und ihrem Öl / vegan

Sellerie-Risotto mit Gorgonzola, **29.40**
Trauben, Nüssen und frittiertem Federkohl

Vegetarischer Wildteller **30.50**
mit Butterspätzli, Rotkraut, cremigen Züri-Regio Pilzen, Rosenkohl und karamellisierten Marroni

FISCH

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

Moules et frites **35.30**
mit Knoblauch, Peperoncini, Ofengemüsewürfel, Weisswein, Rahm und Pommes frites / Holland



FLEISCH

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

Siedfleisch vom Schweizer Rind **36.90**
mit geschmortem Gemüse, Spinatblättern, Kartoffeln, Apfel-Meerrettich, Kürbiskernen und ihrem Öl

Hirschentrecôte aus Bündner Jagd **45.40**
mit Silberzwiebel, Croûtons und Speck dazu Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl, karamellisierten Marroni und Rotweinzwetschgen

Niedergegarter Kalbshohrücken **47.60**
auf Sellerie-Risotto mit Gorgonzola, Trauben, Nüssen und frittiertem Federkohl / Schweiz

Wiener Schnitzel **51.30**
mit Kartoffel-Nüsslissalat, Kürbiskernen, ihrem Öl, Preiselbeeren und Zitrone / Schweiz

Entrecôte vom Schweizer Rind 180g **51.80**
mit Trüffel-Parmesan Frites und Balsamicojus

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

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 5.00
pro Person à discrétion

Wir haben auch weiterhin herkömmliches Mineralwasser für Sie im Angebot

PRE DINNER COCKTAILS

Ingwer-Zitrone Spritz 13.50
Hausgemachter Inwersirup, frischer Zitronensaft, Prosecco, Mineralwasser

Negroni sbagliato bianco 15.60
Weisser Wermut, Kina, Prosecco

Negroni bianco 17.70
Weisser Wermut, Kina, Zitronen-Thymian-Gin

Pink Port Royale 17.70
Pink Porto, Zitronensaft, Prosecco, Eiweiss

SCHAUMWEIN

Cuvée Col Sandago Extra-Dry, Case Bianche 1dl 9.70
Glera / Chardonnay, Venetien, Charmat, 11.5%

Franciacorta Brut BIO, Majolini 1dl 12.90
Chardonnay / Pinot Nero, DOCG Lombardei, 36 Monate Flaschengärung, 12.5%

WEISSWEIN

Pinot Grigio 921, Antonutti 2020 1dl 7.50
Casa Vinicola, DOC Friaul, Stahltank, 13%

Chardonnay BIO, ETTO 2018 1dl 8.10
Sanel Valley Vineyards, Kalifornien, Purovino ohne zugefügte Sulfite, Stahltank, 13.7%

Grüner Veltliner, Demeter Weingut Zahel 2021 1dl 8.60
DAC Wien, Stahltank, 12%

Plan Loggier Trois, Bonvin 2019 1dl 9.70
Pinot Blanc / Sylvaner / Heida AOC Wallis, Stahltank, 13.5%

ROSÉWEIN

Oeil-de-Perdrix, Serge Divernois 2020 1dl 10.70
Pinot Noir, AOC Neuchâtel, Stahltank, 12.8%

ROTWEIN

Merlot BIO, ETTO 2018 1dl 8.10
Sanel Valley Vineyards, Kalifornien, Purovino ohne zugefügte Sulfite, Stahltank, 12.5%

Clos du Château, Bonvin 2019 1dl 9.70
Pinot Noir / Merlot, Bonvin, AOC Wallis Stahltank, 13.5%

Bolgheri BIO, Le Colonne 2019 1dl 10.20
Cabernet Franc / Merlot / Cabernet Sauvignon DOC Bolgheri, Barrique, 13.5%

Priorat DOQ, Montclass 2017 1dl 11.30
Garnacha / Cariñena / Syrah, Cartoixa de Montsalvat, Barrique, 14.5%

