

RESTAURANT MARKTHALLE

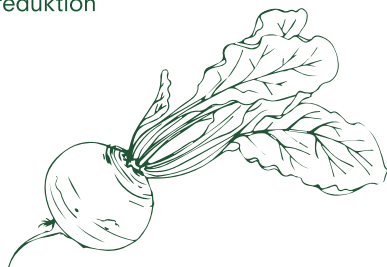
Bitte stellen Sie sich aus diesen Gerichten ein einheitliches Menü zusammen. Informieren Sie uns über die Anzahl Vegetarier, Veganer und Gäste mit Allergien und/oder Intoleranzen. Wir werden Ihnen dafür gerne eine Alternative anbieten.

VORSPEISEN

Charcuterie-Brett	31.50
Mostbröckli, Parmaschinken, Mortadella, Oliven und getrocknete Tomaten / Schweiz, Italien	
Marktsalat	12.30
mit Gemüse, Knäckebrotcrumble und Hausdressing / vegan	
Tagessuppe	13.40
aus frischem Marktgemüse / vegetarisch	
Büffel-Mozzarella	21.90
mit niedergegarter Flaschentomate, Basilikum und hausgemachter Kartoffel-Focaccia	
Paté von der Schweizer Entenleber	17.80
mit Dörrfrucht-Chutney und Briochetoast (keine Stopfleber)	

HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

Tagsepasta	27.30
Fragen Sie unsere Bedienung nach dem Tagesangebot	
Saisonaler Gemüseteller	28.30
mit Variation von Waldpilzen, Kartoffeln, gerösteten Kernen und gesäuerter Senfsaat	
Onsen-Eier	29.40
mit Ofenrübli- und Orangenfenchel, Kerbel und Kartoffeln	
Sous-vide Rande	30.90
mit Pernod und Meerrettich auf Weissweinsorotto mit frischen Spinatblättern	
Weissweinsorotto	31.00
mit Waldpilzen und Champignons, Rucola und Balsamicoreduktion	



HAUPTGÄNGE

Hacktäschli	30.50
vom Schweizer Rind und Kalb, mit Kartoffelstampf, Röstzwiebeln und Balsamicojus	
Backhendl	31.00
von der französischen Maispouardenbrust auf lauwarmem Kartoffelsalat mit Kräutern, Radieschen und Zitrone	
Warmer Siedfleischsalat	36.90
mit saisonalem Gemüse, Kartoffeln, Kürbiskernen und ihrem Öl, Apfel und Meerrettich / Schweiz	
Roastbeef vom Schweizer Rind (180 g)	51.30
mit Sauce Bearnaise, dazu Kartoffelgratin und saisonales Marktgemüse	
Schweizer Kalbshohrücken (160 g)	55.60
am Stück gebraten mit Polenta, frischem Marktgemüse und Balsamicojus	
Moules et frites	35.30
mit Knoblauch, Peperoncini, Ofengemüsegewürfel, Weisswein, Rahm und Pommes frites / Holland	
Zanderfilet	40.60
auf Kartoffelstampf mit Meerrettich, Sauerrahm, Schnittlauch und Balsamicojus / Estland	

DESSERTS

Panna Cotta	9.60
im Glas mit saisonalem Früchtekompott	
Crème Brûlée	12.30
mit Rosmarin und Honig	
Zitronensorbet	12.80
mit Moscato d'Asti	
Schokoladenmousse	13.40
im Glas mit Schlagrahm	