

# RESTAURANT MARKTHALLE

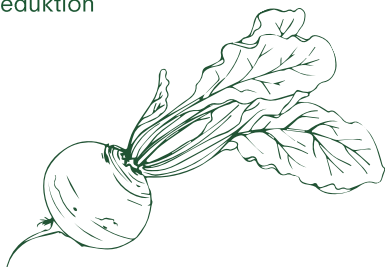
Ein Menu für alle ist unsere Devise für Gruppen ab 21 Personen. Informieren Sie uns über die Anzahl Vegetarier, Veganer und Gäste mit Allergien und/oder Intoleranzen. Wir werden Ihnen dafür gerne eine Alternative anbieten.

## VORSPEISEN

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

## HAUPTGÄNGE VEGETARISCH

<b>Tagsepasta</b>	<b>27.30</b>
Fragen Sie unsere Bedienung nach dem Tagesangebot	
<b>Saisonalen Gemüseteller</b>	<b>28.30</b>
mit Variation von Waldpilzen, Kartoffeln, gerösteten Kernen und gesäuerter Senfsaat	
<b>Onsen-Eier</b>	<b>29.40</b>
mit Ofenrübli-Plüree, Orangenfenchel, Kerbel und Kartoffeln	
<b>Sous-vide Rande</b>	<b>30.90</b>
mit Pernod und Meerrettich auf Weissweinsrisotto mit frischen Spinatblättern	
<b>Weissweinsrisotto</b>	<b>31.00</b>
mit Waldpilzen und Champignons, Rucola und Basilicoreduktion	



## HAUPTGÄNGE

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

## DESSERTS

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