

RESTAURANT MARKTHALLE

BRUNCH

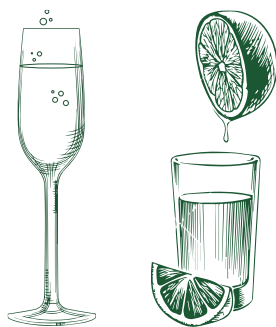
9 bis 14 Uhr

GETRÄNKE

Orangensaft 2dl 6.40 / 4dl 9.70
frisch gepresst

Rüebli-Apfel-Ingwer-Saft 2dl 6.40 / 4dl 9.70
hausgemacht

Franciacorta Brut 1dl 12.90
Majolini, DOCG Lombardei / Pinot nero,
Chardonnay



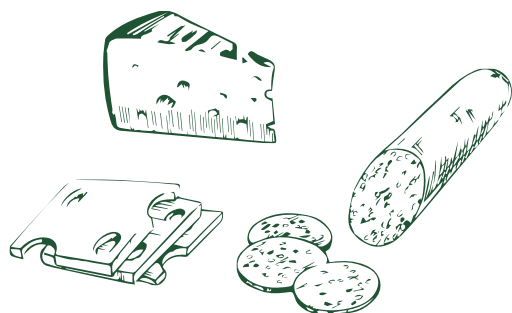
FISCH, KÄSE & FLEISCH

Geräucherter Lachs 15.50
Hüttenkäse, Pistazien, Röstbrot

Käsebrett 31.50
Langres, Förster, Alp Bösbächi, Flixer,
Früchtebrot, saisonales Früchtechutney

Charcuteriebrett 31.50
Mostbröckli, Parmaschinken, Mortadella
getrocknete Tomaten und Oliven / Schweiz, Italien

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



ZMORGE KLASSIKER

Markthallen Frühstück 22.50
Brotkorb, Croissant, Freilandeier, Käse, Charcuterie
Birchermüesli, Butter, hausgemachte Konfitüre

Birchermüesli 10.20
hausgemacht

French Toast 14.50
mit Blaubeer-Blutorangenkompott



EIERSPEISEN

Frühstücksei / Spiegelei Pro Ei 4.30
Freilandeier

Rührei 8.60
2 Freilandeier

Vegi-Omelette 20.30
mit Pilzen, Saisongemüse und Bergkäse

Maha-Omelette 23.00
mit Chorizo, Kartoffeln, Zwiebeln und Bergkäse

Eggs Benedict 25.10
mit gebratenen Bio-Onsen-Eiern, Schinken,
Spinat und Sauce Hollandaise

+ Speck / + Schinken / + Pilze / + Bergkäse
je 5.90

RESTAURANT MARKTHALLE

VORSPEISEN, PLATS DU JOUR & DESSERTS

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 mit oder ohne Kohlensäure **5.00**
pro Person à discrétion

VORSPEISEN

Marktsalat **12.50**
Blattsalate, Gemüse, Knäckebrot, Hausdressing

Tagessuppe **13.50**
aus frischem Marktgemüse / vegetarisch

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

PLATS DU JOUR

Rindstatar 100g **24.00** / 200g **39.50**
mit getoastetem Baguette, Kapern, Kräutern, Zwiebeln und Butter / Schweiz mit Pommes frites + 9.50

Fusilli von Pasta Mercato **27.50**
an Mönchsbarbpesto mit Mandeln, Parmesan und Cherrytomaten / vegetarisch

Weisser Spargelteller 250g **37.00**
mit blauen Kartoffeln, Balsamico-Himbeeren, Kräutern und gesäuerter Senfsaat / vegan mit Sauce Hollandaise + 5.50

Sautierte Schweizer Kalbsmilken **35.50**
mit weissen Spargeln, Erbsen und Kräutern auf Kartoffelstampf

Hacktätschli vom Rind & Kalb **30.50**
mit Röstzwiebeln, Kartoffelstampf und Jus / Schweiz

Wiener Schnitzel **51.50**
mit Kartoffel-Kräutersalat, Kürbiskernen, ihrem Öl, Preiselbeeren und halber Zitrone / Schweiz

FISCH

Gebratene Schweizer Felchenfilets **34.50**
auf lauwarmem Bluemnkohl-Brokkolisalat mit Linsen, Kräutern, Vinaigrette und gesäuerter Kurkuma-Senfsaat



DESSERTS

Mini Dessert **4.80**
Panna Cotta mit Haselnüssen und Milchkaramell oder Schokoladenmousse mit karamellisierten Mandeln

Affogato **9.60**
Vanilleglace mit Espresso

Tiramisu **10.20**
Mascarponecreme mit getränktem Biskuit von Kaffee und Amaretto

Saisonale Crème Brûlée **12.30**
mit Rosmarin und Honig

Affogato sbagliato **12.80**
Zitronensorbet mit Moscato

Glaces & Sorbets pro Kugel **6.40**
Bourbon Vanille, Schokolade, Sauerrahm
vegan: Rhabarber, Erdbeere, Zitrone
- mit Rahm **+1.60**

GEBÄCK

Amaretti **3.80**

Brownie **3.80**

Voyage de pignons **3.80**

Blaubeer-Orangecake **4.50**

KUCHEN & SÜSSES

Schokoladenkuchen (glutenfrei) **8.60**

Zitrontarte **9.00**

Cheesecake **10.20**