

RESTAURANT MARKTHALLE

FRÜHLINGS-KARTE

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 **12.50**
mit Gemüse, Knäckebrotcrumble und
Hausdressing / vegan

Tagessuppe **13.50**
aus frischem Gemüse / vegetarisch

Spargelsalat **17.50 / 31.00**
mit Radieschen, Brennesseln, Vinaigrette
und Kurkuma-Senfsaat

Burrata **18.00**
mit Peperoni-Chutney, Basilikum, gebratener
Kartoffel-Focaccia und Olivencrumble

Markknochen **18.50**
mit Röstbrot, Schalotten, Kräutersalat und
Fleur de sel / Schweiz

Rindstatar 100g **24.00** / 200g **39.50**
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 **27.50**
Fragen Sie unsere Bedienung
nach dem Tagesangebot

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

Mostbröckli-Sauerkraut-Ravioli **36.50**
an Safransauce mit Mönchsbart

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

VEGETARISCH

Feta-Frischkäse-Auberginenröllchen **28.50**
auf sautierten grünen Spargeln mit Erbsen,
Pfefferminze und Erdbeersugo

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

Panierte Regio-Pilz-Austernsaitlinge **30.50**
auf Bärlauch-Risotto mit Rhabarberkonfit

FISCH

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

Niedergegarte ganze Forelle 30min **42.00**
mit weissen Spargeln, blauen Kartoffeln und
Kräutern / Schweiz



FLEISCH

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

Warmer Siedfleischsalat **37.00**
mit grünen Spargeln, Kartoffeln, Kürbiskernen,
ihrem Öl und Apfel- Meerrettich / Schweiz

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

Schweinsfilet im Räucherspeckmantel **37.50**
auf Bärlauchrisotto mit Balsamico-Himbeeren

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

-oder vom saftigen Schweizer Säuli **38.50**

Entrecôte vom Schweizer Rind 180g **52.00**
mit Café de Paris und Pommes Frites

RESTAURANT MARKTHALLE

FRÜHLINGS-KARTE

LIEBE GÄSTE

Aus ökologischem Bewusstsein servieren wir 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

Rhabarber-Zitrone Spritz 13.50
Hausgemachter Rhabarbersirup, 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

Rosé alkoholfrei, Eins Zwei Zero 1dl 9.50
Portugieser / Merlot, Rheingau, 0%

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 1dl 7.50
Casa Vinicola, DOC Friaul, Stahltank, 13%

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

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

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

ROSÉWEIN

Oeil-de-Perdrix, Serge Divernois 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%

Viuda Negra 2019 1dl 9.00
Tempranillo, Crianza, DOCa Rioja Holzfass, 15%

Clos du Château, Bonvin 2021 1dl 9.70
Pinot Noir / Merlot, Bonvin, AOC Wallis Stahltank, 13.5%

Bolgheri BIO, Le Colonne 2020 1dl 10.20
Cabernet Franc / Merlot / Cabernet Sauvignon DOC Bolgheri, Barrique, 13.5%

