

RESTAURANT MARKTHALLE

SPÄTSOMMER-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

Markknochen **18.50**
mit Röstbrot, Schalotten, Kräutersalat und

Ceviche vom Alpen-Zander **20.50**
mit Koriander, Limette, Gurke, Wassermelone,
Pisco und Fleur de sel / Schweiz

Ziegenfrischkäse von Toni Odermatt **22.50**
mit fermentierten Züri-Regio-Shiitake, Kerbelöl,
Randenchips und Honig-Thymianperlen

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

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

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen
auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf
Anfrage gerne / alle Preise inklusive 7.7% Mehrwertsteuer

VEGETARISCH / VEGAN

Veganes Hacktätschli Linsen und Tempeh **30.50**
auf Kartoffelstampf mit Umami-Jus
und Röstzwiebeln / vegan

Sied-Luya von Okara und Kichererbsen **31.50**
mit lauwarmem Salat aus Züri-Regio-Pilzen,
geschmortem Kürbis, blauen Kartoffeln,
Vinaigrette und Kräutern / vegan

Aubergine sousvide **28.50**
mit Auskernbohnenmiso auf Safranrisotto mit
Rucola, Oliven und konfierten Cherrytomaten

FISCH

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

Moules et frites **35.00**
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

Geheimes Metzgerstück vom Rind **34.50**
rosa gebraten, mit Pommes frites, Kräutern
und Schalottévinaigrette / Schweiz

Siedfleisch **36.50**
mit lauwarmem Salat aus Züri-Regio-Pilzen,
geschmortem Kürbis, blauen Kartoffeln,
Vinaigrette und Kräutern / Schweiz

Tranchen vom Kalbshohrücken **47.50**
auf Safranrisotto mit Rucola, Oliven und
konfierten Cherrytomaten / Schweiz

Wiener Schnitzel 200g **51.50**
mit Kartoffel-Kräutersalat, Kürbiskernen, ihrem
Öl, Preiselbeeren und Zitrone / Schweiz

RESTAURANT MARKTHALLE

SPÄTSOMMER-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

Ingwer-Zitrone Spritz 13.50
Hausgemachter Ingwersirup, 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, Chardmat, 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 2019 1dl 8.10
Sanel Valley Vineyards, Kalifornien, Purovino ohne zugefügte Sulfite, Stahltank, 12.5%

Viuda Negra 2020 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%

