

## MARKTHALLEN MENU

zum teilen in die mitte des tisches serviert / nur tischweise möglich

**VORSPEISEN-TRIO** von unserem küchenchef zusammengestellt / vegetarisch**FLEISCHPLATTE** lamm, rind, schwein, kalb, huhn, pommes allumettes, tagesgemüse**MINI DESSERTS** schoggi-ganache, beeren-mascarpone-crème, glacémenu pro pers. **65.00**

## À LA CARTE

## VORSPEISEN

<b>CHARCUTERIE BRETT</b>	für 2 bis 3 pers.	<b>29.00</b>
<b>SEAFOOD-PLATTE</b> crevetten, ceviche, tatar, sashimi, pulpo, austern	für 3 bis 4 pers.	<b>75.00</b>
<b>RINDSTATAR</b> ch / toast, butter		<b>19.50</b>
<b>MARKTSALAT</b> blattsalate, gemüse, hausdressing / vegetarisch		<b>10.50</b>
<b>VORSPEISEN-TRIO</b> ab 6 personen / von unserem küchenchef zusammengestellt / vegetarisch	pro pers.	<b>12.00</b>

## HAUPTGÄNGE

<b>KALBSRAGOÛT</b> rothenthurm / braunvieh / bio, schmorgemüse, zitronenpolenta		<b>34.00</b>
<b>SAIBLING</b> kundelfingerhof / filet / kräuterrisotto		<b>34.00</b>
<b>QUINOA</b> zwiebeln, erbsen, spinat, radieschen, onsen-ei, senf, sprossen / vegan		<b>28.00</b>
<b>FLEISCHPLATTE</b> ab 2 personen / lamm, rind, schwein, kalb, huhn, pommes allumettes	pro pers.	<b>51.50</b>
<b>GANZE FISCHE UND GROSSES PIÈCES</b> div. gewichte (siehe tafel)	preis pro 100g	

## DESSERTS

<b>SCHOKOLADENFLAN</b> cacao 70% / kirschen, rahm		<b>10.00</b>
<b>ERDBEER-GLACÉ</b> bio	pro kugel	<b>5.00</b>
<b>MINIDSSERTS</b> schoggi-ganache, beeren-mascarpone-crème, glacé		<b>12.00</b>
<b>KUCHEN AUS DER VITRINE</b>	nach tagesangebot	