

__Herzlichen Dank, dass Sie sich für ein Bankett im Restaurant Markthalle interessieren. Bei uns kann man ausgelassen feiern, begleitet von hervorragendem Essen und Trinken. Das alles im einzigartigen Viadukt, mitten im ehemaligen Industriequartier.

__Für Anlässe ab 20 Personen haben wir eigens diese Bankettkarte ausgearbeitet. Stellen Sie sich Ihr Menu aus dem aktuellen Angebot zusammen oder entscheiden Sie sich für eines der vier komponierten 3-Gang-Menüs.

__Gerne erstellen wir Ihnen eine unverbindliche Offerte und begleiten Sie bei der Durchführung Ihres Anlasses. Sie erreichen uns per mail gruppen@restaurant-maha.ch oder telefonisch unter 043 366 93 25.

MENU 1

MARKTSALAT in der schüssel serviert

MAISPOULARDENBRUST speck, thymian, bratkartoffeln, balsamicorüebli

PANNA COTTA mit frucht

45.50

MENU 2

VORSPEISEN-TRIO aus unserem aktuellen à la carte angebot

ROASTBEEF VOM SCHULTERSPITZ sauce béarnaise, pommes allumettes, gemüseplatte

BIRNEN-TARTE-TATIN doppelrahm

68.00

MENU 3

SEAFOOD kalt / crevetten, ceviche, tatar, sashimi, austern, polpo

CÔTE DE BOEUF & KALBSHAXE chimichurri, jus / risotto, polenta, gemüseplatte

DESSERT TRIO schoggiganache, fruchtcrème, glacé

79.00

VEGI-MENU

VEGI-VORSPEISEN-TRIO aus unserem aktuellen à la carte angebot

ONSEN-EI MIT GETRÜFFELTEM KARTOFFELSTAMPF grünes blattgemüse

ANANAS, KOKOS-SORBET & -CRÈME caramelisierte cashewkerne

53.50

VORSPEISEN

MARKTSALAT in der schüssel serviert	7.50
VORSPEISEN-TRIO aus unserem aktuellen à la carte angebot	12.00
CHARCUTERIE-BRETT aus unserem aktuellen à la carte angebot	14.50
SEAFOOD kalt / crevetten, ceviche, tatar, sashimi, austern, polpo	19.00
RINDSTATAR toast, butter	19.50

HAUPTGÄNGE (PREISE INKL. BEILAGEN)

RIND	
SHORT RIBS mit barbecuesauce glasiert	38.00
ROASTBEEF VOM SCHULTERSPITZ sauce béarnaise	43.00
CÔTE DE BOEUF chimichurri, jus	53.00
ENTRECÔTE DOUBLE chimichurri, jus	50.00
KALB	
HAXE glasiert / kräuter, weisswein	43.00
RACK thymianbutter	58.00
LAMM	
SCHULTER knoblauch, rosmarin, weisswein	38.00
RACK fenchelpollen, honig, zitrone	54.00
GEFLÜGEL	
MAISPOULARDENBRUST speck, thymian	29.00
GANZES MISTKRATZERLI rosmarin, honig, chili	36.00
MOLKENSAU	
PORCHETTA rücken und bauch, gefüllt mit kräutern	37.00
KOTELETTBRATEN salbei, rosmarin, knoblauch, pimentpfeffer	42.00
FISCH	
SCHOLLENFILET kapern, oliven, zitronenconfit	29.00
DORADE AUS DEM OFEN kräuter, zitrone	44.00
LOUP DE MER in der salzkruste	48.00
VEGETARISCH	
GANZE GEMÜSE nach saison / geschmort, geröstet, gedämpft	28.00
QUINOA-KROKETTEN meerrettich, spinatcrème / vegan	27.00
ONSEN-EI MIT GETRÜFFELTEM KARTOFFELSTAMPF grünes blattgemüse	29.00

WÄHLEN SIE MAX. 3 BEILAGEN

BRATKARTOFFELN zwiebeln, kräuter
CASTELUCCIOLINSEN soffritto, peterli
GEMÜSEPLATTE aus dem aktuellen tagesangebot

POMMES ALLUMETTES hauskechup
POLENTA parmesan, butter
RISOTTO weisswein, parmesan

DESSERTS

PANNA COTTA mit frucht	9.00
SCHOGGIMOUSSE	11.00
DESSERT-TRIO schoggiganache, fruchtecrème, glacé	12.00
ANANAS, KOKOS-SORBET & -CRÈME caramelisierte cashewkerne	12.00
BIRNEN-TARTE-TATIN doppelrahm	13.00

KÄSE

wechselndes angebot

ERGÄNZEN SIE IHR MENU MIT 5 KÄSESORTEN	9.00
---	-------------

HERKUNFT

RIND angus / holzenfleisch, ennetbürgen **KALB** holzenfleisch, ennetbürgen **LAMM** toni odermantt, stans
MOLKENSAU toni odermantt, stans **MAISPOULARDENBRUST** frankreich **MISTKRATZERLI** mörschwil