

## BRUNCH

immer Samstags & Sonntags

<b>KLEINES FRÜHSTÜCK</b>	15.00
brotkorb, croissant, butter, stadt-honig (wabe 3), hausgemachte konfitüre	
<b>MARKTHALLEN FRÜHSTÜCK</b>	25.00
brotkorb, croissant, freiland ei, käse, charcuterie, birchermüesli, butter, stadt-honig (wabe 3), hausgemachte konfitüre	
<b>BIRCHERMÜESLI</b> hausgemacht / mit bio weizenschrot	9.50
<b>PANCAKES</b> ahornsirup	11.50
<b>SMOOTHIE</b> bananen, datteln, orangen	3dl 8.50
<b>EGG BENEDICT</b> schinken, sauce hollandaise, brioche	11.00
<b>FREILAND-EI</b> gekocht / gerührt / gespiegelt	pro ei 4.00 / pro beilage + 5.50
+ speck / + schinken / + pilze / + rauchlachs	
<b>GERÄUCHERTER LACHS</b> getoastetes brot, zwiebeln, zitrone	13.00
<b>GIN-ZWICKER</b> mikas, zh / bio / spiegelei, patatine, zwiebeln	22.00
<b>CHAMPAGNER</b> leclerc briant	1dl 13.30
champagne ac, biodynamisch / brut réserve / 40% pinot noir, 40% pinot meunier, 20% chardonnay	

## SEAFOOD

<b>CREVETTEN</b> eden shrimps / aioli	14.00
<b>CEVICHE</b> buntbarsch / koriander, chili	14.00
<b>TATAR</b> tuna / yuzu-pfeffer, sojasauce	16.00
<b>SASHIMI</b> lachs / shiso-blatt, sojasauce	15.00
<b>POLPO</b> ingwer, sojasauce	12.00
<b>AUSTERN</b> niederlande / wildfang 6 stk.	28.50
<b>AUSTERN</b> frankreich / tsarskaya no.3 6 stk.	32.00
<b>SEAFOOD-PLATTE</b>	75.00

## CHARCUTERIE

<b>CAPOCOLLO</b> martina franca	10.00
<b>PARMASCHINKEN</b> san ilario	11.50
<b>LOMBETTO</b> maremma / wildschwein	10.00
<b>MORTADELLA</b> abruzzo / piccante	8.50
<b>HAMME</b> ormalingen / weidesäuli	10.50
<b>SALAME FELINO</b> parma	9.00
<b>CHARCUTERIE-BRETT</b>	29.00



## KLASSIKER

ab 11.30 Uhr

<b>MARKTSALAT</b> blattsalate, gemüse, hausdressing	teller / schüssel	<b>9.50 / 14.00</b>
<b>MARKKNOCHEN</b> ch / röstbrot, fleur de sel		<b>13.50</b>
<b>RINDSTATAR</b> holzenfleisch, ennetbürgen / toast, butter		<b>19.50 / 32.50</b>
<b>MOULES ET FRITES</b> niederlande / miesmuscheln / gemüsejulienne, weisswein		<b>29.50</b>
<b>HACKTÄTSCHLI MIT ALLUMETTES</b> rind / holzenfleisch, ennetbürgen / hauskechup		<b>27.00</b>
<b>VEGI-HACKTÄTSCHLI MIT ALLUMETTES</b> gemüse, pilze, süsskartoffeln / hauskechup / vegan		<b>25.50</b>
<b>MISTKRATZERLI MIT OFENGEMÜSE</b> bretagne / wurzelgemüse, schalotten, patate		<b>34.00</b>
<b>ENTRECÔTE DOUBLE – AB 2 PERSONEN</b> holzenfleisch / mit allumettes & gemüse	pro pers.	<b>50.00</b>

## PLATS DU JOUR

ab 11.30 Uhr

<b>MOLKENSCHWEIN-HALSSTEACK</b> toni odermatt, stans / kartoffeln, gemüse	<b>23.00</b>
<b>SPAGHETTI</b> peperoncini, knoblauch, calamaretti	<b>24.00</b>
<b>RINDSRAGOÛT</b> holzenfleisch ennetbürgen / schmorgemüse, polenta	<b>27.00</b>
<b>PERLUHNSCHENKEL</b> frankreich / gefüllt mit speck und thymian, grüner risotto	<b>28.00</b>
<b>FRITTATA</b> kartoffeln, artischocken / vegetarisch	<b>19.50</b>
<b>CHICKEN PIE</b> the pie shop / cole slaw	<b>19.50</b>
<b>BACHSER FORELLE</b> ganz / bio / kartoffeln	<b>31.00</b>
<b>KÄSETELLER</b> cironé, camembert, valdeon, epoisse, robiola-reginella, fruchtebrot / vegetarisch	<b>26.00</b>

## DESSERTS

<b>BANANA BREAD &amp; BUTTER PUDDING</b>	<b>9.50</b>
<b>BIRNEN TARTE TATIN</b> mit doppelrahm	<b>13.00</b>
<b>SCHOKOLADENGANACHE</b> weisses schokoladenmousse, pistaziensponge	<b>12.50</b>

## GEBÄCK

<b>AMARETTI</b>	<b>2.50</b>
<b>COOKIE</b>	<b>2.50</b>
<b>VOYAGE DE PIGNONS</b>	<b>3.50</b>
<b>BROWNIE</b>	<b>3.50</b>

## KUCHEN & SÜSSES

<b>NIDELWÄHE</b>	<b>5.00</b>
<b>PANNA COTTA</b> apfelkompott	<b>5.50</b>
<b>MANGO-SCHOKOTARTE</b>	<b>6.50</b>
<b>RÜEBLITORTE</b>	<b>6.00</b>