

\_\_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](mailto: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** estragonvinaigrette, pommes allumettes, gemüseplatte

**BIRNEN TARTE-TATIN** mit doppelrahm

67.00

### 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** dazu grünes blattgemüse

**ANANAS MIT KOKOS-SORBET & -CRÈME** dazu caramelisierte cashewkerne

53.50

## VORSPEISEN

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

## HAUPTGÄNGE (PREISE INKL. BEILAGEN)

<b>RIND</b>	
<b>SHORT RIBS</b> mit barbecuesauce glasiert	38.00
<b>ROASTBEEF VOM SCHULTERSPITZ</b> estragonvinaigrette	42.00
<b>CÔTE DE BOEUF</b> chimichurri, jus	53.00
<b>ENTRECÔTE DOUBLE</b> sauce béarnaise	56.00
<b>KALB</b>	
<b>HAXE</b> glasiert / kräuter, weisswein	43.00
<b>RACK</b> thymianbutter	58.00
<b>LAMM</b>	
<b>SCHULTER</b> knoblauch, rosmarin, weisswein	38.00
<b>RACK</b> fenchelpollen, honig, zitrone	54.00
<b>GEFLÜGEL</b>	
<b>MAISPOULARDENBRUST</b> speck, thymian	29.00
<b>GANZES MISTKRATZERLI</b> rosmarin, honig, chili	36.00
<b>MOLKENSAU</b>	
<b>PORCHETTA</b> rücken und bauch, gefüllt mit kräutern	37.00
<b>KOTELETTBRATEN</b> salbei, rosmarin, knoblauch, pimentpfeffer	42.00
<b>FISCH</b>	
<b>SCHOLLENFILET</b> kapern, oliven, zitronenconfit	29.00
<b>DORADE AUS DEM OFEN</b> kräuter, zitrone	44.00
<b>LOUP DE MER</b> in der salzkruste	48.00
<b>VEGETARISCH</b>	
<b>GANZE GEMÜSE</b> nach saison	28.00
<b>QUINOA-BLUMENKOHLEKROKETTEN</b> granatapfelkerne, meerrettich, spinatcrème / vegan	27.00
<b>ONSEN-EI MIT GETRÜFFELTEM KARTOFFELSTAMPF</b> grünes blattgemüse	29.00

## WÄHLEN SIE MAX. 3 BEILAGEN

**BRATKARTOFFELN** zwiebeln, kräuter  
**CASTELUCCIOLINSEN** soffritto, peterli  
**GEMÜSEPLATTE** ganze gemüse / geschmort, geröstet, gedämpft

**POMMES ALLUMETTES** mit hauskechup  
**POLENTA** parmesan, butter  
**RISOTTO** weisswein, parmesan

## DESSERTS

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

## KÄSE

wechselndes angebot

<b>ERGÄNZEN SIE IHR MENU MIT 5 KÄSESORTEN VON TRITT</b>	<b>9.00</b>
---	-------------

## HERKUNFT

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