

RESTAURANT MARKTHALLE

SOMMER-KARTE

ZUM TEILEN

Austern 3 Stk. **18.00** / 6 Stk. **36.00**
Creuse Nr.2, Special de Claire, mit Zitrone
und Vinaigrette / Frankreich

Charcuterie-Brett **29.00**
Mostbröckli, Parmaschinken, Mortadella
und Gemüsepickles / Schweiz, Italien

VORSPEISEN

Marktsalat Teller **9.50** / Schüssel **17.00**
mit Gemüse, Knäckebrotcrumble und
Hausdressing / vegan

Erbsencappuccino **11.00**
mit Minz-Milchschaum und Minttu / vegetarisch

Büffel-Mozzarella **17.00**
mit niedergegarter Flaschentomate, Basilikum und
hausgemachter Kartoffel-Focaccia / vegetarisch

Hausgebeizter Swiss Lachs **23.00**
auf Fenchelsalat mit eingelegten Aprikosen und
geräuchertem Sauerrahm / Lostallo, Schweiz

Markknochen **15.00**
mit Röstbrot, Schalotten, Kräutersalat und
Fleur de sel Schweiz / Schweiz

Rindstatar 100g **22.00** / 200g **37.00**
mit getoastetem Baguette, Kapern, Kräutern, Zwiebeln
und Butter / Schweiz

Panko-Ei mit Blumenkohl-Broccolisalat **16.00**
lauwarm serviert mit Haselnüssen, Vinaigrette / Freilandeil

PASTA

Pasta des Tages **23.00**
Fragen Sie unsere Bedienung
nach dem Tagesangebot

Ravioli **27.00**
Fragen Sie unsere Bedienung
nach dem Tagesangebot

VEGETARISCH

Erbsenbällchen mit Minze **26.00**
auf Auberginenkaviar und Ziegenkäsecreme

Ganze Artischocke **25.00**
mit Vinaigrette, Bieraioli und geräuchertem
Sauerrahm

Feta im Knusperteig **23.00**
auf griechischem Gemüsesalat aus Gurken
Peperoni, Tomaten, Oliven und Majoran

FISCH

Niedergegarte Forelle **36.00**
ganz, sousvide, mit Pilaw-Reis / Schweiz / 25min

Pulposalat **39.00**
lauwarm serviert, mit Artischocken, konfierten
Cherrytomaten, Oliven, Kräutern und Kartoffel-
Focaccia



FLEISCH

Hacktätschli **28.00**
Rind & Kalb, auf Kartoffelstampf mit Balsamicojus
und Röstzwiebeln / Schweiz

Siedfleisch **34.00**
Rind, mit Salat aus bunten Bohnen, Tomaten,
Sardellenfilets, Kartoffeln, Kräutern und
Vinaigrette / Schweiz

Kalbsgeschnetzeltes **45.00**
an Eierschwämmli-Rahmsauce mit frischen
Pappardelle / Schweiz

Wiener Schnitzel **44.00**
mit Kartoffel-Kräutersalat, Preiselbeeren und
Zitrone / Schweiz

Ribelmais Mistkratzerli **36.00**
mit Paprika-Chilimarinaade dazu Pommes frites /
Schweiz / 25min

Entrecôte **51.00**
Rind, 200g, kurz geräuchert, auf Melonensalat
mit Haselnüssen, Minze und weissem Balsamico /
Puschlav

RESTAURANT MARKTHALLE

GETRÄNKE

LIEBE GÄSTE

Aus ökologischem Bewusstsein servieren wir neu 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

Negroni 14.50
Gin, Campari, roter Wermut, Orangenschnitz

Negroni sbagliato 12.50
Campari, roter Wermut, Prosecco, Orangenschnitz

Americano 12.50
Campari, Roter Wermut, Soda, Orangenzeste

Gin Tonic 12.50

SCHAUMWEIN

Hopped Apple Cider 7.5% 1dl 8.00
Stahltank, Abavas Family Winery, Lettland

Prosecco di Conegliano 1dl 9.00
Charmat, Case Bianche, Docg Conegliano Valdobbiadene, Glera

Franciacorta Brut 12% 1dl 12.00
Flaschengärung 48 M., Majolini, Docg Lombardei, Pinot Nero / Chardonnay

WEISSWEIN

Chardonnay ETTO bio 14% 1dl 7.00
ungeschwefelt Sanel Valley Vineyards, Californien, Stahltank

Pinot Grigio 921 2018 13% 1dl 7.00
Stahltank, Casa Vinicola Antonutti, Doc Friaul

Grüner Veltliner 2018 12% 1dl 8.00
Ried Goldberg

Sauvignon blanc 2019 13% 1dl 9.00
Weingut Nadine Saxer, Neftenbach

ROSÉWEIN

Valtènesi Chiaretto 12.5% 1dl 8.00
Costellazioni 2018
Stahltank, Cascina Belmonte, Dop Lombardei, bio, Gropello / Barbera

ROTWEIN

Merlot ETTO bio 2018 12,5% 1dl 7.00
ungeschwefelt Sanel Valley Vineyards, Californien, Stahltank, Purovino

Morgon 2017 13% 1dl 8.00
Macération Semi-Carbonique, Domaine de Leyre-Loup, Aoc Beaujolais, Gamay

Bolgheri 2017 13.5% 1dl 9.00
Barrique, Le Colonne, Doc Bolgheri, Cab.franc / Merlot / Cab. Sauvignon

Ariana 2015 13% 1dl 10.00
Barrique, El Grifo, Do Lanzarote, Listan Negro / Syrah

Symphonie Rouge 2016 12,5% 1dl 11.00
Barrique, Winzerkeller Strasser, Aoc Zürich, Bio,Cab.Dorsa / Zweigelt / Pinot Noir / Uhwiesen

