

RESTAURANT MARKTHALLE

SPÄTSOMMER-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

Zuckermais-Cappuccino **11.00**
mit würzigem BBQ-Milchschaum / vegetarisch

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

Ceviche vom Kabeljau **18.00**
mit Avocado, Limette, Koriander und
Süsskartoffelpüree / Nord-Ost-Atlantik

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

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

Vitello Tonnato Involtini **24.00**
Kalbsbratenröllchen mit Thunfischschaum und Rucola
auf Röstbrot mit Kapempesto und Olivencrumble / Schweiz

PASTA

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

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

VEGETARISCH

Trauben im Bierteig **23.00**
mit Gorgonzolasauce, Quittenhonig
und Hafer-Nuss-Granola

Ofen-Maiskolben **25.00**
mit BBQ-Popkorn, fermentierter Blaubeersauce
Miso-Mayonnaise und Süsskartoffelpüree / vegan

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

FISCH

Stör-Roulade mit Kräutern **44.00**
auf Caponata aus Auberginen, Fenchel, Tomaten
Pinienkernen und Kartoffel-Focaccia / Frutigen

Moules et frites **32.00**
mit Knoblauch, Peperoncini, Ofengemüsewürfel
Weisswein, Rahm und Pommes frites / Holland



FLEISCH

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

Siedfleisch vom Rind **34.00**
mit Salat aus bunten Bohnen, Tomaten, Sardellenfilet
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

Maispouardenbrust **31.00**
mit Eierschwämmli-Ricottafüllung auf Salat aus Kefen
Radiesli, Kräutern und Belugalinsen / Frankreich

Rindsfilet 200g **58.00**
mit marinierten Kräutern, auf Caponata aus
Auberginen, Fenchel, Tomaten, Pinienkernen und
hausgemachter Kartoffel-Focaccia / Schweiz

RESTAURANT MARKTHALLE

SPÄTSOMMER-KARTE

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
Abavas Family Winery, Lettland, Stahltank

Prosecco di Conegliano 11.5% 1dl 9.00
Glera, Case Bianche, DOCG Conegliano Valdobbiadene, Charmat

Franciacorta Brut 12% 1dl 12.00
Pinot Noir / Chardonnay, Majolini, DOCG Lombardei, Flaschengärung 48 Mt.

WEISSWEIN

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

Pinot Grigio 921 2019 13% 1dl 7.00
Casa Vinicola Antonutti, DOC Friaul, Stahltank

Grüner Veltliner, Demeter 2019 12% 1dl 8.00
Weingut Zahel, DAC, Wien, Stahltank

Chasselas non Filtré 11.2% 1dl 8.00
S. Divernois, AOC Cornaux, Stahltank

ROSÉWEIN

Rosato Le Due Arbie 2018 13% 1dl 8.00
Sangiovese, Dievole, IGP Toscana, Stahltank

ROTWEIN

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

St.Laurent Maurerberg 2016 13% 1dl 9.00
Weingut Zahel, Wien, Barrique 12 Mt.

Bolgheri 2017 13.5% 1dl 9.00
Cab.Franc / Merlot / Cab. Sauvignon
Le Colonne, DOC Bolgheri, Barrique 12 Mt.

Ariana 2016 13% 1dl 10.00
Listan Negro / Syrah
El Grifo, Do Lanzarote, Barrique 6 Mt.

Adelheid Pinot Cabarnet 13% 1dl 12.50
Pinot Noir / Cab. Sauvignon
Herter Weine, AOC Zürich, Barrique 12 Mt.

