

---

## Lieferzeiten

Montag bis Samstag 18:00 bis 22:00 Uhr

## Bestellungen

Montag bis Samstag 13.00 bis 21.00 Uhr

Lieferpauschale pro Bestellung CHF 6.00

Depot CHF 10.00 pro Pinto

Rückgabe möglich im Restaurant Markthalle

oder in allen LILY'S Filialen.

Pintos werden nur gereinigt zurückgenommen.

## Liefergebiet

8001, 8002, 8003, 8004, 8005, 8006, 8008, 8037, 8045, 8047,  
8048, 8055, 8057, 8063, 8064

8032 unterhalb Bergstrasse / Witikonerstrasse

8044 unterhalb Hadlaubstrasse und Toblerstrasse bis Ecke

Zürichbergstrasse / unterhalb Bergstrasse

8049 unterhalb Ottenbergstrasse / Limmattalstrasse bis Nr. 360

---

044 200 75 11  
order@foodlust.ch

**FO**ÖD  
LUST

# RESTAURANT MARKTHALLE

## DELIVERY-ANGEBOT

### VORSPEISEN

**1 Gerstensuppe** 11.00  
mit Schmorgemüse und Bündnerfleischchip

\*Cuvée Stahltank, Wien DAC 75cl 75.00

**2 Entenleber-Patée keine Stopfleber** 16.00  
mit Quittenkompott, karamellisierten Baum-  
nüssen und hausgemachter Brioche / Schweiz

**Weissburgunder** Dom Cru de Corneaux\* 50cl 40.00

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

\*Verdicchio Le Vaglie, Santa Barbara 2019 75cl 48.00

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

\*La Dama Rossa Tenuta Luigina 2018 75cl 65.00

### VEGETARISCH

**5 Wirsingroulade vegan** 25.00  
gefüllt mit Kartoffeln an cremiger Kräutersauce  
und Ofengemüse

\*Morgon Domaine de Leyre-Loup 2017 75cl 48.00

\*Plan Loggier Bonvin 2019 75cl 52.00

**6 Serviettenknödel vegetarisch** 26.00  
mit Pilzragout, Kräutern und Preiselbeeren

\*Ros di Muri Antonutti 2015 75cl 58.00

### FLEISCH

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

\*Zweigelt Weingut Horvath 2017, 75cl 42.00

**8 Pouletgeschnetzeltes** 31.00  
an cremiger Pilzsauce mit Kräutern und  
Pilawreis / Schweiz

\*Riesling Feinherb, Weingut Dütsch 2017 58.00

**9 Papet vaudois** 32.00  
Boucherie du Centre, Leysin auf cremigem  
Kartoffel-Lauchgemüse und hausgemachtem  
Büschelbirnensenf / Schweiz

\*Pinot Noir Auslese Weingut Marugg 2018 68.00

**10 Siedfleisch vom Rind** 32.00  
mit Bouillon und Ofengemüse und  
Apfel-Meerrettich / Schweiz

\*Rosso Montalcino, Podere Brizio 2016 75cl 55.00

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

\*La Dama Rossa Tenuta Luigina 2018 75cl 65.00

**12 Ossobuco Gremolata** 37.00  
in kräftiger Sauce mit seinem Schmorgemüse  
und Polenta / Schweiz

\*Cannonau Sardegna, Fòla, Siddura 2017 75cl 72.00



\*Weinempfehlungen

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder  
Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne  
telefonisch / alle Preise inklusive Mehrwertsteuer