

À LA CARTE

VORSPEISEN

CHARCUTERIE BRETT	für 2 bis 3 pers.	29.00
SEAFOOD-PLATTE crevetten, ceviche, tatar, sashimi, polpo, austern	für 3 bis 4 pers.	75.00
RINDSTATAR ch / toast, butter		19.50
MARKTSALAT blattsalate, gemüse, hausdressing / vegetarisch		10.50
VORSPEISEN-TRIO (Minimum 6 Personen) feigen, stracciatellakäse / pimientos del padron / büffelmozzarella / vegetarisch	pro pers.	12.00

HAUPTGÄNGE

KALBSRAGOÛT rothenthurm / braunvieh / bio, schmorgemüse, zitronenpolenta		34.00
SAIBLING kundelfingerhof / filet / kräuterrisotto		34.00
QUINOA zwiebeln, erbsen, spinat, radieschen, onsen-ei, senf, sprossen / vegetarisch		28.00
FLEISCHPLATTE ab 2 personen / lamm, rind, schwein, kalb, huhn, pommes allumettes	pro pers.	51.50
GANZE FISCHE UND GROSSES PIÈCES beilagen: pommes allumettes 7.50 / risotto 6.00 / spinat 5.00 / blumenkohl 5.00 / rüebli 5.00	div. gewichte (siehe tafel) / preis pro 100g	

DESSERTS

SCHOKOLADENFLAN cacao 70% / kirschen, rahm		10.00
ERDBEER-SORBET bio	pro kugel	5.00
MINIDSSERTS schoggi-ganache, beeren-mascarpone-crème, glacé		12.00
KUCHEN AUS DER VITRINE	nach tagesangebot	

MARKTHALLEN MENU (Minimum 6 Personen)

zum teilen in die mitte des tisches serviert

VORSPEISEN-TRIO feigen, stracciatellakäse / pimientos del padron / büffelmozzarella / vegetarisch		
FLEISCHPLATTE ch / lamm, rind, schwein, kalb, huhn, pommes allumettes, tagesgemüse		
MINI DESSERTS schoggi-ganache, beeren-mascarpone-crème, glacé	menu pro pers.	65.00

Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, dass Einzelinkasso nur möglich ist, wenn wir die Rechnung durch Anzahl Personen teilen können. Vielen Dank für Ihr Verständnis.