

Möchten Sie unseren Newsletter abonnieren? Dann scannen Sie bitte diesen QR Code:



RESTAURANT MARKTHALLE

NEWSLETTER MAI 2019



Liebe Freunde

Im Wonnemonat Mai haben wir uns einem speziellen kulinarischen Monatsthema zugewandt. Freuen Sie sich auf ungewohnte kreative Speisen, die Sie nicht erwarten würden.

Selbstverständlich bieten wir auch wieder viele interessanten News aus dem Restaurant Markthalle Universum.

Viel Spass beim Lesen!

DIESEN MONAT

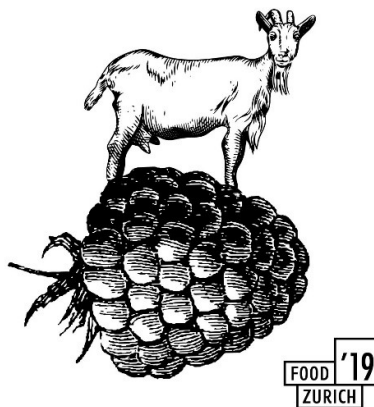
- **Früchte suchen neue Freunde** im Mai 2019
- Im Fokus: **FOOD ZÜRICH 2019**
- **Weine** - auf der **Suche** nach dem **perfekten Match**
- **Wein Degustation** sowie **Wein & Dine** am **2. Mai 2019**
- Aktuelle **Feiertage**
- Spezielle **Öffnungszeiten**

Möchten Sie unseren Newsletter abonnieren? Dann scannen Sie bitte diesen QR Code:



FRÜCHTE SUCHEN NEUE FREUNDE

2. bis 31. Mai 2019, jeweils ab 18.00 Uhr



KLEINE TELLER
kombinieren Sie nach Lust und Laune

ERDBEER mozzarella, sellerie / vegetarisch	14.50
HIMBEER geissenfrischkäse, rüebli, schwarzer sesam / vegetarisch	14.00
APFEL randen, kartoffel, wasabi / vegetarisch	15.00
KIRSCH ungestopfte entenleber, chicorino bianco / frankreich	19.00
BROMBEER pilze, wollschwein, chorizo / schweiz	21.00
MELONE ricotta, bergpfeffer / süss	12.50



IM FOKUS

FOOD ZÜRICH – Ein Fest der kulinarischen Vielfalt im Herzen von Zürich



Vom 16. bis 26. Mai findet die vierte Ausgabe von FOOD ZÜRICH statt. Während elf Tagen rückt das Festival die kulinarische Vielfalt der Limmatstadt mit einem Netz aus [über 100 Veranstaltungen](#) ins Rampenlicht. Diesmal unter dem Motto «PAIRING» für die [«Stadtgerichte»](#) und mit einem neuen Festivalzentrum in der Europaallee, direkt beim Hauptbahnhof Zürich.

Möchten Sie unseren Newsletter abonnieren? Dann scannen Sie bitte diesen QR Code:



FOOD ZÜRICH bietet eine Bühne für das gastronomische Schaffen in der Stadt Zürich sowie die vielseitige Palette des kulinarischen Genusses. Mit dem Fokus auf die Themen Schweiz, Innovation, Nachwuchs und Nachhaltigkeit beleuchtet das Festival die traditionelle Küche und fördert neuzeitliche Kreationen.

Das Festival feiert Esskultur in all ihren Facetten, von Street Food über Slow Food bis zu Fine Food. Experimentelle Schweizer Gerichte treffen auf traditionsreiche Rezepte und internationale Trends, etablierte Restaurants auf überraschende Kulissen.

A part of FOOD ZÜRICH

Auch das Restaurant Markthalle ist dieses Jahr wieder dabei!

Für das diesjährige Motto «Pairing» wurden für das Stadtgericht die Zürcher Restaurants eingeladen, den Gästen ihre eigenen Interpretationen zum Thema anzubieten. Ob salzig mit süss, kalt mit warm oder exotisch mit Schweizer Spezialitäten – der Interpretation sind keine Grenzen gesetzt.

Das Restaurant Markthalle setzt das Thema «Pairing» dieses Jahr ein wenig anders um. Unter dem Motto «Früchte suchen neue Freunde» – bieten wir verschiedene Stadtgerichte an. Früchte werden mit überraschend würzigen Komponenten serviert, die vielleicht nicht gemeinsam auf einem Teller erwartet werden. Die «kleinen Teller» können und dürfen nach Lust und Laune kombiniert werden. Und das den ganzen Monat Mai, immer ab 18.00 Uhr.

Kommen Sie im Restaurant Markthalle vorbei und geniessen Sie unsere aussergewöhnlichen "Früchte suchen neue Freunde"-Teller.



WEINE

Wir sind auf der Suche nach dem perfekten Match

Diesen Monat stellen wir Ihnen den **Winzerkeller Strasser in Uhwiesen** und **HerterWein in Hettlingen** vor. Zudem matchen wir einige unserer Speisen des Monats Mai mit Weinen der beiden Zürcher Winzer.

Winzerkeller Strasser, Uhwiesen / Nadine & Cédric Besson-Strasser



Nadine und Cedric haben sich während der Weinbau-Ausbildung in Changins kennengelernt. Seit 2004 arbeiten sie zusammen. Das Weingut befindet sich im nördlichsten Zipfel des Zürcher Weinlandes. Schon seit mehreren Jahren folgen sie der Biodynamischen Philosophie. Ein Ehepaar, das sich nicht nur in Weinmaking, sondern auch die Interaktionen zwischen Mensch und Reben versteht. Ein perfektes Paar für uns!

Möchten Sie unseren Newsletter abonnieren? Dann scannen Sie bitte diesen QR Code:



Wir matchen heute folgende Gerichte mit Strassers Weinen:



Müller-Thurgau Rheinfal

Passt ausgezeichnet zum Erdbeer-, Mozzarella- und Sellerie-Teller



Albi Pinoit Noir

Passt wunderbar zum Brombeer-, Pilze-, Wollschwein, und Chorizo-Teller

In unserer Weinkarte finden Sie weitere spannende Weine des Winzerkellers Strasser.

HerterWein, Hettlingen / Stephan Herter



Der gelernte Koch, hat lange im Weinhandel und auf mehreren Weingütern seine Erfahrungen gesammelt. Als diplomierte Weinsensorker hat Stephan in Schottland in Whisky Destillieren als Blender gearbeitet, auch als Gitarrist in einer Band gespielt und sich für Kunst interessiert.

Der Winzer lebt jetzt mit seiner Familie am «Speckgürtel» um Winterthur und baut seine Weine ohne synthetische Pflanzenschutzmittel an. Vielseitig, talentiert, inspiriert, perfekt frisiert! Diese Eigenschaften eines Winzers bringen ideale Weine mit. Wir sind stolz auf ihn.

Gerne matchen wir seine guten Tropfen mit einigen unserer Gerichte:



Rufus Sauvignon Blanc

Passt ausgezeichnet zum Himbeer-, Geissenfrischkäse-, Rüebl- und Schwarzer Sesam-Teller



Strix Chardonnay

Passt wunderbar zum Apfel-, Randen-, Kartoffel-, Wasabi-Teller



Kuckuck Saigner Pinot Noir

Passt hervorragend zum Kirsche-, ungestopfte Entenleber-, Chicorino Bianco-Teller

Möchten Sie unseren Newsletter abonnieren? Dann scannen Sie bitte diesen QR Code:



WEIN DEGUSTATION / WINE & DINE

Am 2. Mai 2019

Im Rahmen unserer Zusammenarbeit mit FOOD ZÜRICH widmen wir den Monat Mai dem Thema "Früchte suchen neue Freunde". Im vorherigen Kapitel stellten wir Ihnen bereits einige "Matches" unserer Speisen, mit Weinen der Zürcher Weinproduzenten HerterWein und Strasser vor.

Lassen Sie uns noch weiter in die faszinierende Welt des "Perfect Match" eintauchen, und verpassen Sie die nachfolgenden Veranstaltungen auf keinen Fall!



Wein Degustation mit Winzerkeller Strasser und HerterWein

Wir laden Sie herzlich zur Degustation der Weine von Strasser und Herter ein. Die beiden Winzer werden persönlich anwesend sein und ihre Weine vorstellen.

Datum: Mittwoch, **2. Mai 2019**
Zeit: **17.00 Uhr - 19.00 Uhr**
Ort: Restaurant Markthalle, Limmatstrasse 231,
8005 Zürich
Anmeldung: Eine Anmeldung wird nicht benötigt
Kosten: Offeriert von Restaurant Markthalle



Wine & Dine

Geniessen Sie unsere "Früchte suchen neue Freunde" Köstlichkeiten, die wir perfekt matchen mit Weinen der Produzenten Strasser und Herter. Wir freuen uns auf einen schönen und unterhaltsamen Abend mit Ihnen!

Datum: Mittwoch, **2. Mai 2019**
Zeit: **ab 19.30 Uhr**
Ort: Restaurant Markthalle, Limmatstrasse 231,
8005 Zürich
Menu:
1. Teller - Erdbeer, Mozzarella, Sellerie
2. Teller - Himbeer, Geissenfrischkäse, Rüeblli,
Schwarzer Sesam
3. Teller - Apfel, Randen, Kartoffel, Wasabi
4. Teller - Kirsche, ungestopfte Entenleber,
Chicorino bianco
5. Teller - Brombeer, Pilze, Wollschwein, Chorizo
6. Teller - Melone, Ricotta, Bergpfeffer
Verbindliche Anmeldung: bis 30. April 2019 an info@restaurant-maha.ch
die Teilnehmerzahl ist beschränkt
Kosten: CHF 95.--pro Person,
inkl. Weinbegleitung, Mineral und Kaffee

Möchten Sie unseren Newsletter abonnieren? Dann scannen Sie bitte diesen QR Code:



AKTUELLE FEIERTAGE

Das Restaurant Markthalle bleibt am folgenden Tag geschlossen:
Mittwoch, 1. Mai 2019 Tag der Arbeit

SPEZIELLE ÖFFNUNGSZEITEN

Kreislauf 345 Wochenende, 18. & 19. Mai 19

Am 18. & 19. Mai 2019 findet das jährliche Kreislauf 345 Wochenende statt. Als Gastronomie Mitglied des Kreislauf 345 hat das Restaurant Markthalle auch am Sonntag, 19. Mai 2019, von 11.00 - 18.00 Uhr geöffnet. Wir verwöhnen Sie mit unserem superfeinen Brunch-Angebot!

Auffahrt, 30. Mai 19

Das Restaurant Markthalle ist an der Auffahrt ab 15.00 Uhr geöffnet.

Der Mai ist ein Monat, da passieren so Sachen, Knospen werden zu Blüten, bringen Kinderherzen zum Lachen. Bäume ergrünen im prallen Blätterwald, die Welt wandelt sich, ändert ihre Gestalt. Er ist wie ein Anfang, ein Neubeginn. Er ist Teil des Lebens, des Zyklus des Seins, sei dir bewusst, halte still, halte in. Der Mai hat einen ganz eigenen besonderen Sinn.

Wir wünschen Ihnen einen wundervollen Wonnemonat Mai!

Herzliche Grüsse

Ihr Restaurant Markthalle Team



Möchten Sie unseren Newsletter abonnieren? Dann scannen Sie bitte diesen QR Code:

