

RESTAURANT MARKTHALLE

FRÜHLINGS-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 **29.50**
Mostbröckli, Parmaschinken, Mortadella
und Gemüsepickles / Schweiz, Italien

VORSPEISEN

Marktsalat Teller **9.50** / Schüssel **18.00**
mit Gemüse, Knäckebrotcrumble
und Hausdressing / vegan

Gemischter Spargelsalat **18.50**
mit Radieschen, Brennessel und
karamellisiertem Pumpernickel
auf Wunsch Gewürzlachs Schweiz (70g) dazu **+13.50**

Spargel-Cappuccino **12.50**
mit Noilly Prat-Milchschaum und gebeiztem
geriebenem Eigelb / vegetarisch

Büffel-Mozzarella **18.50**
mit niedergegarter Flaschentomate, Basilikum und
hausgemachter Kartoffel-Focaccia / vegetarisch

Entenleber-Pâté keine Stopfleber **16.50**
mit Morchel-Cognac-Zwiebelkonfit
und Briochetoast / Schweiz

Markknochen **15.50**
mit Röstbrot, Schalotten, Kräutersalat
und Fleur de sel / Schweiz

Rindstatar 100g **22.50** / 200g **37.00**
mit getoastetem Baguette, Kapern
Kräutern, Zwiebeln und Butter / Schweiz

PASTA von Pasta Mercato
wird täglich frisch in der Markthalle
produziert

Tagespasta **23.50**
Fragen Sie unsere Bedienung
nach dem heutigen Angebot

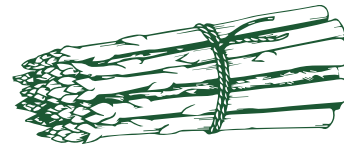
Ravioli **27.50**
Fragen Sie unsere Bedienung
nach dem heutigen Angebot

VEGETARISCH

Kräuter-Risotto mit Mönchsbart **27.50**
mit jungen Karotten und Ziegenfrischkäse

Bund weisse Spargeln 250g **36.00**
mit roten Perlen, Nuss-Butter, Hollandaise oder
Schalotten-Vinaigrette (vegan)

Panierte Bio-Kräuterseitlinge **28.50**
mit Miso-Mayonnaise aus Erbsen mit grilliertem
Trevisano und Mönchsbart an Birnel-Vinaigrette
vegan



FISCH

Tranchen vom Zanderfilet roh **44.50**
mit blauen Kartoffeln, Kräuterseitlingen
Mönchsbart und Spargel-Kräutersud / Schweiz

Moules et frites **33.00**
mit Knoblauch, Peperoncini, Ofengemüsewürfel
Weisswein, Rahm und Pommes frites / Holland

FLEISCH

Hacktätschli von Rind und Kalb **28.50**
auf Kartoffelstampf mit Balsamicojus
und Röstzwiebeln / Schweiz

Papet vaudois Boucherie du Centre, Leysin **32.50**
auf cremigem Kartoffel-Lauchgemüse und
hausgemachtem Büschelbirnensenf / Schweiz

Warmer Siedfleischsalat **34.50**
mit grünen Spargeln, Kartoffeln, Kürbiskernen
und ihrem Öl, Apfel und Meerrettich / Schweiz

Wiener Schnitzel **45.00**
mit Kartoffel-Kräutersalat, Kürbiskernen und ihrem Öl
Preiselbeeren und Zitrone / Schweiz

Maispouardenbrust **32.50**
gefüllt mit Morchel-Ricotta auf Kräuterrisotto
mit Mönchsbart / Frankreich

Angus Rindshohrückensteak 200g **43.50**
mit Pommes frites und Café de Paris

Rindsfilet 180g **58.50**
mit Balsamicojus, Kartoffelgratin
und jungen Karotten / Schweiz

RESTAURANT MARKTHALLE

FRÜHLINGS-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 16.50
Gin, Campari, roter Wermut, Orangenschnitz

Negroni sbagliato 14.50
Campari, roter Wermut, Prosecco
Orangenschnitz

Americano 12.50
Campari, Roter Wermut, Soda, Orangenzeste

Gin Tonic 16.00

SCHAUMWEIN

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

Cuvée Col Sandago Extra-Dry 11.5% 1dl 9.00
Spumante / Chardonnay
Case Bianche, Venetien, Charmat

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

WEISSWEIN

Chardonnay ETTO 2018 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

Plan Loggier Trois 2019 13,5% 1dl 9.00
Pinot blanc / Sylvaner
Heida, Bonvin, AOC St-Léonard, Stahltank

ROSÉWEIN

Costa Toscana 2019 12.5% 1dl 8.00
Merlot / Syrah
Tenuta Le Colonne, IGP Toscana, Stahltank

ROTWEIN

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

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

Ludovico 2012 14.5% 1dl 10.50
Nero d'Avola / Cabernet Sauvignon
Tenute Orestadi Sizilien IGT, Barrique 18 Mt.

Montsalvat 2007 14.5% 1dl 12.00
Carignan, Cartoixa de Montsalvat
Priorat DOQ, Barrique 18 Mt.

Adelheid Pinot Cabernet 2018 13% 1dl 12.50
Pinot Noir / Cab. Sauvignon
Herter Weine, AOC Zürich, Barrique 12 Mt.

