

RESTAURANT MARKTHALLE

SOMMER-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
getrocknete Tomaten und Oliven / Schweiz, Italien

VORSPEISEN

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

Hausgebeizter Swiss Lachs **23.50**
auf Fenchelsalat mit eingelegten Aprikosen und
geräuchertem Sauerrahm / Lostallo, Schweiz

Erbsencappuccino **11.50**
mit Wasabi-Milchschaum

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

Panko-Ei mit Blumenkohl-Broccolisalat **16.50**
lauwarm serviert mit Haselnüssen
Kräutern und Vinaigrette / Freilandei

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

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen
auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage
gerne / alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

VEGETARISCH

Erbsenbällchen mit Minze **28.50**
auf Auberginenkaviar und Ziegenkäsecreme

Ganze Artischocke **26.50**
mit Vinaigrette, Bieraioli und geräuchertem
Sauerrahm

Feta im Knusperteig **25.50**
auf griechischem Gemüsesalat aus Gurken
Peperoni, Tomaten, Oliven und Majoran

FISCH

Niedergegarte Forelle **36.50**
ganz, sousvide, dazu Pilaw-Reis mit Spinat
und Kräutern / Schweiz / 25min

Pulposalat **38.50**
lauwarm serviert, mit Artischocken, konfierten
Cherrytomaten, Oliven, Kräutern und Kartoffel-
Focaccia



FLEISCH

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

Kalbsgeschnetzeltes **45.00**
an Eierschwämmli-Rahmsauce mit frischen
Pappardelle / Schweiz

Siedfleisch **34.50**
mit Salat aus bunten Bohnen, Tomaten,
Sardellenfilets, Kartoffeln, Kräutern und
Vinaigrette / Schweiz

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

Ribelmais Mistkratzerli **37.50**
mit Paprika-Chilimarinade dazu Pommes frites
Schweiz / 25min

Hohrückensteak 200g **46.50**
kurz geräuchert, auf Melonensalat
mit Haselnüssen, Minze und weissem Balsamico
Schweiz

RESTAURANT MARKTHALLE

SOMMER-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 still oder sprudelnd **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

Oeil-de-Perdrix, Serge Divernois 18 **1dl 10.00**
Pinot Noir, Stahltank, Neuchâtel AOC, 12.8%

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.

Spätburgunder 2016 13.5% **1dl 10.00**
Weingut Dütsch Qba, Baden, Deutschland
Barrique 18 Mt.

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

Adelheid Pinot Cabernet 2019 13% **1dl 12.50**
Pinot Noir / Cab. Sauvignon
Herter Weine, AOC Zürich, Barrique 12 Mt.

