

RESTAURANT MARKTHALLE

HERBST-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
Oliven und getrocknete Tomaten / Schweiz, Italien

VORSPEISEN

Marktsalat Teller **11.50** / Schüssel **18.00**
mit Gemüse, Knäckebrotcrumble und
Hausdressing / vegan

Hokkaido-Cappuccino **12.50**
mit Ingwer und Honigmilchschaum / vegetarisch

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

Jakobsmuschel-Carpaccio **22.50**
mit Zitrusfrüchten, Gurke, Koriander und
Granatapfel / Holland

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

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

Entenleber-Patée keine Stopfleber **16.50**
mit Büschelbirnenkompott, karamellisierten
Baumnüssen und hausgemachtem Briochetoast /
Schweiz

PASTA von Pasta Mercato
wird täglich frisch in der Markthalle
produziert

Pasta des Tages **25.50**
Fragen Sie unsere Bedienung
nach dem Tagesangebot

Ravioli **29.50**
Fragen Sie unsere Bedienung
nach dem Tagesangebot

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

VEGETARISCH

Sellerie-Risotto mit Gorgonzola **27.50**
Trauben, Nüssen und frittiertem Federkohl

Gefüllter Kürbis **26.50**
mit Belugalinsen und Gemüsewürfeln auf sautiertem
Spinat mit Preiselbeeren, Kürbiskernen und ihrem Öl
vegan

Vegetarischer Wildteller **29.50**
mit Butterspätzli, Rotkraut, cremigen Pilzen
Rosenkohl und karamellisierten Marroni

FISCH

Zanderfilet **44.50**
auf Belugalinsen mit geschmorten Kürbiswürfeln
Federkohl und Gewürzvinaigrette / 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

Steirischer Rindfleischsalat **34.50**
aus Siedfleisch, Käferbohnen, Gurken, Tomaten
Kürbiskernöl und Zwiebeln / Schweiz

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

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

Hirschpfeffer aus Bündner Jagd **39.50**
mit Silberzwiebel, Croutons und Speck
dazu Butterspätzli, Rotkraut, Rosenkohl
karamellisierten Marroni und Weissweibirne

Entrecôte vom Schweizer Rind 200g **48.00**
mit Trüffel-Parmesan Frites und Balsamicojus

RESTAURANT MARKTHALLE

HERBST-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 16.50

SCHAUMWEIN

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

Prosecco di Conegliano 11.5% 1dl 9.00
Glera, Case Bianche, DOCG Conegliano Valdobbiadene, Charmat

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

WEISSWEIN

Chardonnay ETTO 2018 BIO 14% 1dl 7.00
Sanel Valley Vineyards, Kalifornien
Purovino, 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 2020 12.8% 1dl 10.00
Pinot Noir, Neuchâtel AOC, Stahltank

ROTWEIN

Merlot ETTO 2018 BIO 12.5% 1dl 7.00
Sanel Valley Vineyards, Kalifornien
Purovino, Stahltank

Bolgheri 2019 BIO 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.

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

Cabanelas 2015 14% 1dl 14.50
Mencia, Bierzo DO,
Barrique 12 Mt.

