

BRUNCH

immer Samstags ab 9 Uhr

ORANGENSAFT frisch gepresst 2dl 6.00 / 3dl 8.00

RÜEBLI-APFEL-INGWER-SAFT hausgemacht 2dl 6.00 / 3dl 8.00

CHAMPAGNER leclerc brian 1dl 13.30

champagne ac, biodynamisch / brut réserve / 40% pinot noir, 40% pinot meunier, 20% chardonnay

MARKTHALLEN-FRÜHSTÜCK 21.00

brotkorb, croissant, freilandeier, käse, charcuterie, birchermüesli, butter, hausgemachte konfitüre

BIRCHERMÜESLI hausgemacht 9.50

PANCAKES bananen, pekannüsse, ahornsirup 13.50

FRÜHSTÜCKSEI / SPIEGELEI freilandeier pro ei 4.00

RÜHREI 2 freilandeier 8.00

OMELETTE 3 freilandeier 12.00

+ speck / + schinken / + pilze /+ bergkäse je 5.50

EGGS BENEDICT schinken, spinat, sauce hollandaise 21.50

ENGLISH HANGOVER schweinswurst, baked beans, spiegelei, speck, tomaten / mikas, stadt züri 24.50

GERÄUCHERTER LACHS getoastetes brot, zwiebeln, zitrone 13.00

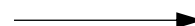
+ pochirtes ei / + freilandeier pro ei 4.00

AUSTERN wild, slow food / niederlande 6 stk. 28.50

KÄSEBRETT langres, förster, alp waldnacht, terna, fruchtebrot, quittenchutney 23.00

CHARCUTERIE-BRETT parmaschinken, mostbröckli, mortadella piccante, gemüsepickles 29.00

COMBO-BRETT charcuterie, käse, fruchtebrot, gemüsepickles 29.00



VORSPEISEN

ab 11.30 Uhr

MARKTSALAT blattsalate, gemüse, hausdressing	teller / schüssel 9.50 / 14.00
MARKKNOCHEN röstbrot, fleur de sel / ch	13.50
TAGESSUPPE	9.50
BÜFFELMOZZARELLA randen, weisse anchovies, randenblätter	13.50
CEVICHE buntbarsch / koriander, chili / indonesien	14.00

PLATS DU JOURS

ab 11.30 Uhr

RINDSTATAR toast, butter / holzenfleisch, ennetbürgen	19.50 / 32.50
SCHWEINSSCHULTER sauerkraut, salzkartoffeln, grappasenf / toni odermatt, stans	23.50
HACKTÄTSCHLI MIT ALLUMETTES rind & kalb / hauskechup / holzenfleisch, ennetbürgen	27.00
RAVIOLI handgemacht / ricotta, pecorino, pilze, tomaten / vegetarisch	27.50
RINDSRAGOÛT schmorgemüse, polenta / holzenfleisch, ennetbürgen	26.50
WOLFSBARSCH grillierte spargeln, topinamburpüree, peperoniemulsion, verjus / türkei	33.00
GANZE FORELLE bio / risotto / glauser, bachs	29.00
SPARGELN morcheln, artischocken, getrocknete tomaten, schalotten-vinaigrette / vegan	32.00
STEAK ET FRITES chimichurri, hauskechup / ch	34.00

DESSERTS

BANANA BREAD & BUTTER PUDDING	9.50
BIRNEN-TARTE-TATIN sauerrahmglacé	13.00
RICOTTA BRÛLÉE passionsfrucht, mangosorbet	11.50
GLACES & SORBETS schoggi, vanille / bio: mocca, joghurt-zitrone, erdbeersorbet	pro kugel 4.50 / bio 5.00
- mit rahm	+ 1.50

GEBÄCK

AMARETTI	3.50
COOKIE	3.50
VOYAGE DE PIGNONS	3.50
BROWNIE	3.50

KUCHEN & SÜSSES

FRUCHTWÄHE	5.00
SCHOGGIKUCHEN	8.00
CHEESE CAKE	8.50
PANNA COTTA limequats	9.00