

BRUNCH

immer Samstags ab 9 Uhr

ORANGENSAFT frisch gepresst	2dl 6.00 / 4dl 9.00
RÜEBLI-APFEL-INGWER-SAFT hausgemacht	2dl 6.00 / 4dl 9.00
FRANCIACORTA BRUT majolini, docg lombardei / pinot nero, chardonnay	1dl 10.00

MARKTHALLENFRÜHSTÜCK	21.00
brotkorb, croissant, freilandeier, käse, charcuterie, birchermüesli, butter, hausgemachte konfitüre	
BIRCHERMÜESLI hausgemacht	9.50
FRENCH TOAST bananen, baumnüsse, 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 stadtzwicker, 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	3 stk. 15.00 / 6 stk. 28.50
KÄSEBRETT langres, förster, alp waldnacht, terna, fruchtebrot, quittenchutney	23.00
CHARCUTERIEBRETT mostbröckli, parmaschinken, coppa , gemüsepickles / schweiz, italien	29.00
COMBOBRETT 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 tomatenkonfitüre, rucolapesto, pinienkerne / vegetarisch	13.50
CEVICHE buntbarsch / süsskartoffelchips, grillierter mais / indonesien	16.50

PLATS DU JOURS

ab 11.30 Uhr

RINDSTATAR toast, butter / schweiz	100g 19.50 / 200g 34.50
PASTA	
VEGGIE	
ANGUS-RINDSGULASCH spätzle, hausgemachtes chiliöl, sauerrahm / schweiz	33.00
ZANDERFILET topinamburpüree, favebohnen, tomaten, artischocken / nordost-atlantik	28.00
MOULES ET FRITES weisswein-emulsion, wurzelgemüse, tomaten, knoblauch / niederlande	29.00
HACKTÄTSCHLI rind & kalb / röstzwiebeln, kartoffelpüree, jus / schweiz	27.00
ANGUS BEEF-BURGER cheddar, speck, honig-senf, züri frites, salatgarnitur / schweiz	28.00
STEAK ET FRITES angus hochrücken, chimichurri, hausketchup / ch	35.00

DESSERTS

ZITRONENGRAS-CREME-BRULEE calamansi-sorbet, granatapfel	11.50
APFEL-TARTE-TATIN sauerrahmglacé	13.00
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
CHEESECAKE	8.50