

# Lieferzeiten

Dienstag bis Samstag 18.00 bis 22.00 Uhr

Sonntag 17.00 bis 21.00 Uhr

# Bestellungen

044 200 75 11

Dienstag bis Samstag 13.00 bis 21.00 Uhr

Sonntag 15.00 bis 20.30 Uhr

[order@foodlust.ch](mailto:order@foodlust.ch)

Bestellungen per E-Mail berücksichtigen wir für den gleichen Tag nur bis 16.00. Bei Bestellungen für folgende Tage, können Sie uns natürlich jederzeit schreiben.

Lieferpauschale pro Bestellung CHF 6.00

Depot CHF 10.00 pro Pinto

Rückgabe möglich im Restaurant Markthalle  
oder in allen LILY'S Filialen.

Pintos werden nur gereinigt zurückgenommen.

# Liefergebiet

8001, 8002, 8003, 8004, 8005, 8006, 8008, 8037, 8045, 8047, 8048, 8055,  
8057, 8063, 8064

8032 unterhalb Bergstrasse / Witikonstrasse

8044 unterhalb Hadlaubstrasse und Toblerstrasse bis Ecke  
Zürichbergstrasse / unterhalb Bergstrasse

8049 unterhalb Ottenbergstr. / Limmattalstr. bis Nr. 360

Wir fahren mit Veloblitz



Wir bringen das  
Restaurant Markthalle  
& das Ristorante Italia  
ins Wohnzimmer!

044 200 75 11  
[order@foodlust.ch](mailto:order@foodlust.ch)

**FOOD  
LUST**

# RESTAURANT MARKTHALLE

---

## VORSPEISEN

<b>1 Gerstensuppe</b>	<b>11.00</b>
mit Schmorgemüse und Bündnerfleischchip	
<b>101 Gemischter Satz, Zahel 2016, AT, weiss *</b>	<b>75cl 75.00</b>
<b>2 Entenleber-Patée keine Stopfleber</b>	<b>16.00</b>
mit Quittenkompott, karamellisierten Baum- nüssen und hausgemachter Brioche / Schweiz	
<b>102 Weissburgunder Dom. Cru de Corneaux, CH, weiss *</b>	<b>50cl 40.00</b>
<b>3 Büffel-Mozzarella</b>	<b>17.00</b>
mit niedergegarter Flaschentomate, Basilikum und hausgemachter Kartoffel-Focaccia / vegetarisch	
<b>103 Verdicchio Le Vaglie, Santa Barbara 2019, IT, weiss *</b>	<b>75cl 48.00</b>
<b>4 Rindstatar 100g</b>	<b>22.00</b>
mit getoastetem Baguette, Kapern, Kräutern Zwiebeln und Butter / Schweiz	
<b>104 La Dama Rossa Tenuta Luigina 2018, CH, rot *</b>	<b>75cl 65.00</b>

---

## VEGETARISCH / VEGAN

<b>5 Wirsingroulade vegan</b>	<b>25.00</b>
gefüllt mit Kartoffeln an cremiger Kräutersauce und Ofengemüse	
<b>105 Morgon Domaine de Leyre-Loup 2017, FR, rot *</b>	<b>75cl 48.00</b>
<b>111 Plan Loggier Bonvin 2019, CH, weiss *</b>	<b>75cl 52.00</b>
<b>6 Serviettenknödel vegetarisch</b>	<b>26.00</b>
mit Pilzragout, Kräutern und Preiselbeeren	
<b>106 Ros di Muri Antonutti 2015, IT, rot*</b>	<b>75cl 58.00</b>

---

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
informieren wir Sie gerne telefonisch / alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer

## FLEISCH

<b>7 Hacktätschli von Rind und Kalb</b>	<b>28.00</b>
auf Kartoffelstampf mit Balsamicojus und Röstzwiebeln / Schweiz	
<b>107 Zweigelt Weingut Horvath 2017, AT, rot *</b>	<b>75cl 42.00</b>
<b>8 Pouletgeschnetzeltes</b>	<b>31.00</b>
an cremiger Pilzsauce mit Kräutern und Pilawreis / Schweiz	
<b>108 Riesling Feinherb, Weingut Dütsch 2017, DE, weiss *</b>	<b>75cl 58.00</b>
<b>9 Papet vaudois Boucherie du Centre, Leysin</b>	<b>32.00</b>
auf cremigem Kartoffel-Lauchgemüse und hausgemachtem Büschelibirnensenf / Schweiz	
<b>109 Pinot Noir Auslese Weingut Marugg 2018, CH, rot *</b>	<b>75cl 68.00</b>
<b>10 Siedfleisch vom Rind</b>	<b>32.00</b>
mit Bouillon und Ofengemüse und Apfel-Meerrettich / Schweiz	
<b>110 Rosso di Montalcino Podere Brizio 2016, IT, rot *</b>	<b>75cl 55.00</b>
<b>11 Rindstatar 200g</b>	<b>37.00</b>
mit getoastetem Baguette, Kapern, Kräutern, Zwiebeln und Butter / Schweiz	
<b>104 La Dama Rossa Tenuta Luigina 2018, CH, rot *</b>	<b>75cl 65.00</b>
<b>12 Ossobuco Gremolata</b>	<b>37.00</b>
in kräftiger Sauce mit seinem Schmorgemüse und Polenta / Schweiz	
<b>112 Cannonau di Sardegna Fòla, Siddura 2017, IT, rot *</b>	<b>75cl 72.00</b>

---

## BIER & SÜSSGETRÄNKE

<b>200 Turbinenbräu Start, Weizen, 5%</b>	<b>33cl 6.00</b>
<b>201 Appenzeller Quöllfrisch, Naturtrüb, 4.8%</b>	<b>33cl 6.00</b>
<b>202 Appenzeller Leermond, alkoholfrei</b>	<b>33cl 6.00</b>
<b>203 Coca Cola Classic / 204 Zero</b>	<b>33cl 5.00</b>
<b>205 Chinotto Lurisia</b>	<b>27cl 6.00</b>
<b>206 Gazosa Limone / 207 Mandarinino / 208 Mirtilli</b>	<b>35cl 6.00</b>
<b>209 Rivella Blau / 210 Rot</b>	<b>33cl 5.00</b>

---

\* Weinempfehlungen

# RESTAURANT MARKTHALLE

---

## BIER

200 Turbinenbräu Start, Weizen, 5%	33cl 6.00
201 Appenzeller Quöllfrisch, Naturtrüb, 4.8%	33cl 6.00
202 Appenzeller Leermond, alkoholfrei	33cl 6.00

---

## SÜSSGETRÄNKE

203 Coca Cola Classic	33cl 5.00
204 Coca Cola Zero	33cl 5.00
205 Chinotto Lurisia	27cl 6.00
206 Gazosa Limone	35cl 6.00
207 Gazosa Mandarino	35cl 6.00
208 Gazosa Mirtilli	35cl 6.00
209 Rivella Blau	33cl 5.00
210 Rivella Rot	33cl 5.00

---

## KUCHEN

13 Zitronentarte	8.50
14 Cheesecake	9.50
15 Schokoladenkuchen mit Mandeln (glutenfrei)	8.00

---

## SORBETS

70 Apfel-Minze	4.00
71 Passionsfrucht	
72 Himbeer	

---

## GLACES

73 Schokolade	4.00
74 Fior di Latte	
75 Kaffee	
76 Pistazie	

---

Alle Sorbets und Glaces sind hausgemacht von Tschingg. Es werden nur reife Früchte und keinerlei künstliche Aromen verwendet.

CARI AMICI

Wir liefern die Lieblingsgerichte aus dem Ristorante Italia.

# UNSERE «CUCINA DELLA MAMMA» AUF IHREM HERD.

PrePronto heisst, es ist alles vorbereitet. Wie immer con tanto, tanto Amore. Sie machen es nur noch heiss.

Bestellungen

044 200 75 11 Di bis Sa 13.00 bis 21.00

So 15.00 bis 20.30

order@foodlust.ch Bestellungen per E-Mail berücksichtigen wir für den gleichen Tag nur bis 16.00.

PREPRONTO  
ITALIA

## Primi

50 <b>Brandade di baccalà</b>	11.50
Ligurische Spezialität mit Stockfisch, Kartoffeln, Knoblauch und Kräutern	
51 <b>Trippa con pancetta</b>	10.-
Kutteln mit Speck	
52 <b>Polpo alla ligure</b>	13.50
Tintenfischsalat mit Kartoffeln und Taggiasca Oliven	
53 <b>Alici con salsa verde</b>	8.-
Marinierte Sardellen	
54 <b>Salametti di Poschiavo</b>	6.50
55 <b>Olive 150g</b>	7.50
Marinierte Olivenmischung	

## Secondi

56 <b>Linguine nere con gamberi, panna e pomodori</b>	26.50
Sepialinguine mit Crevetten (Eden Shrimps), Tomaten und Rahm	
57 <b>Brasato al Barolo</b>	32.-
Mit Barolo geschmorte Rindsbraten und Polenta bramata	
58 <b>Luganiga</b>	19.50
Gekochte Puschlaver Wurst mit Colfiorito-Linsen (Umbrien) und hausgemachtem Grappasenf	
59 <b>Pasta e fagioli</b>	13.50
Pasta-Bohneneintopf mit Speck und Parmesan	

## Contorni

60 <b>Lenticchie</b>	8.-
Colfiorito-Linsen (Umbrien)	
61 <b>Polenta bramata</b>	8.-
con parmigiano	
<u>Dolci</u>	
62 <b>Amaretti</b>	5.-

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie gerne telefonisch / alle Preise in CHF inklusive Mehrwertsteuer