

ZUM TEILEN
S.1

VORSPEISEN
S.1

PASTA
S.1

VEGI/VEGAN
S.2

AUS DEM
WASSER S.2

FLEISCH
S.2

ZUM TEILEN

CHARCUTERIE-BRETT 29.00

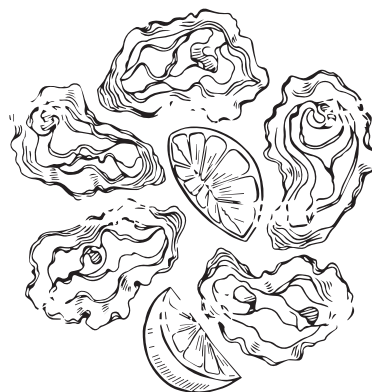
mostbröckli, parmaschinken, mortadella piccante,
gemüsepickles / schweiz, italien

AUSTERN 3 stk. 18.00 / 6 stk. 36.00

wild, slow food / niederlande

AUSTERN 3 stk. 19.50 / 6 stk. 39.00

tsarskaya / frankreich



dazu passt:
franciacorta
1dl 10.00



VORSPEISEN

MARKTSALAT teller 9.50 / schüssel 15.00

blattsalate, gemüse,
hausdressing / vegetarisch

WINTERSALAT 16.50

quinoa, cime di rapa, orange, oliven, radichio,
granatäpfel / vegetarisch

BÜFFELMOZZARELLA 14.50

tomatenkonfitüre, rucolapesto,
pinienkerne / vegetarisch

CEVICHE 16.50

buntbarsch / süsskartoffelchips,
maiskolben / indonesien

HUMMERBISQUE 18.50

nordwest atlantik

MARKKNOCHEN 15.00

röstbrot, schalotten, kräuter,
basilikumsalz / schweiz

RINDSTATAR 100g 21.00 / 200g 36.00

baguette getoastet, butter
/ schweiz

GEFÜLLTE DATTELN 15.50

sesam-nussfüllung, pistazien, orangen-couscous,
limejoghurt, scorpion trinidad / vegetarisch

KALBSMILKEN 16.00

buntes selleriegemüse, granatäpfel,
zitronenzesten / schweiz

PASTA von pasta mercato

PASTA DES TAGES 23.00

fragen sie ihre bedienung nach dem tagesangebot

PASTA BOLOGNESE 26.00

fragen sie ihre bedienung nach der pastasorte
/ schweiz

VEGI-RAVIOLI 27.00

fragen sie ihre bedienung nach dem tagesangebot
/ vegetarisch

«Pasta Mercato» - wie es der Name verspricht, wird hier, im Bogen 52 der Markthalle, die Herstellung und Vermarktung von frischer Pasta zelebriert. Nach eigenen italienischen Rezepten. Es wird auf beste Qualität geachtet und nur mit auserlesenen Mehlen und den besten Zutaten gearbeitet. Die haus- und handgemachte Pasta wird täglich im «Pasta Mercato» produziert.



ZUM TEILEN
S.1

VORSPEISEN
S.1

PASTA
S.1

VEGI / VEGAN
S.2

AUS DEM
WASSER S.2

FLEISCH
S.2

VEGI / VEGAN

RANDENFALAFEL 28.00

kichererbsenpüree, pistazien, limettenjoghurt, randenblätter, wasabiglace / vegetarisch

KARTOFFELGITTER 28.00

pilze, wirz, röstzwiebel / vegan

WIRZROULADE 29.00

bohnen, shitake, wurzelgemüse, pastinaken, pikantes, peperonigulasch / vegetarisch

offene
weissweine



pinot grigio 2018 13% 1dl 7.00
stahltank, casa vinicola antonutti,
doc friaul

grüner veltliner 2018 12% 1dl 8.00
stahltank, weingut zahel, demeter, wien

brutal de godello 2017 13% 1dl 9.00
barrique, rac wines, do bierz

müller-thurgau 2018 11% 1dl 9.00
stahltank, winzerkeller strasser,
demeter, aoc zürich

FLEISCH

HACKTÄTSCHLI 27.00

rind & kalb / röstzwiebeln, kartoffelpüree, jus / schweiz

SMOKED PULLED PORK 29.00

burger buns, cheddar, bbq-sauce, selleriepüree, granatapfel / schweiz

WIENER SCHNITZEL 44.00

kartoffel-nüsslisalat, kürbiskernöl, zitrone, preiselbeeren / schweiz

ANGUS-RIB-EYE STEAK 250g 49.00

café de paris, rosmarinkartoffeln / schweiz

MAISPOULARDENBRUST «duxelles» 34.00

pilze, kartoffelgitter, purple haze karotten / frankreich

CORDON BLEU 33.00

schwein / pommes allumettes, hausetchup, zitrone / schweiz

AUS DEM WASSER

MOULES ET FRITES 34.00

weisswein-emulsion, wurzelgemüse, tomaten, knoblauch / niederlande

POLPOARM grilliert 38.00

rüebli-püree, sepia-gnocchi, white beech, yuzuperlen / spanien

MODERN BACALHAU 36.00

calamaretti, blumenkohl, hummerschaum, bronzefenchel, chili-öl / nordwest-atlantik / italien

ZANDERFILET grilliert 41.00

belugalinsenragout, glasierte randen, meerrettichschaum / schweiz

offene
rotweine



zweigelt 13.5% 2017 1dl 7.00
holzfass, weingut horvath, dac
neusiedlersee, burgenland

el valao 2016 14% 1dl 8.00
barrique, rac wines, do bierz

bolgheri 2016 13.5% 1dl 9.00
barrique, le colonne, doc bolgheri,
cab.franc / merlot / cab. sauvignon

