

BRUNCH
im mer Samstags ab 9 Uhr

ORANGENSAFT frisch gepresst	2dl 6.00 / 4dl 9.00
RÜEBLI·APFEL·INGWER·SAFT hausgemacht	2dl 6.00 / 4dl 9.00
FRANCIA CORTA 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
VEGGIE·OMLETTE pilze, saisongemüse, bergkäse	19.50
MAHA·OMLETTE chorizo, kartoffeln, zwiebeln, bergkäse	21.50
EGGS BENE DICT mit onsen-eier / schinken, spinat, sauce hollandaise, schwarzer trüffel	23.50
STADTZWICKER bohnenpüree, ofentomate, speck, spiegelei / schweiz	24.50

GERÄUCHERTER LACHS hüttenkäse, pistatien, röstbrot	14.50
AUSTERN wild, slow food / niederlande	3 stk. 15.00 / 6 stk. 28.50
KÄSEBRETT langres, förster, alp waldnacht, flixer, fruchtebrot, quittenchutney	23.00
CHARCUTERIEBRETT mostbröckli, parmaschinken, mortadella, gemüsepickles / schweiz, italien	29.00



VORSPESIEN

ab 11.30 Uhr

MARKTSALAT	blattsalate, gemüse, hausdressing	teller / schüssel	9.50 / 14.00
MARKKNOCHE	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
CHÄSSPÄTZLE	bergkäse, röstzwiebeln, apfel / vegetarisch			19.50
FUSILLONE	crevettenpesto, spinat, pomodori secche			21.50
ZANDERKNUSPERLI	kartoffel-nüsslisalat, kernöl / nordost-atlantik			23.50
MOULESETFRITES	weisswein-emulsion, wurzelgemüse, tomaten, knoblauch / niederlande			29.00
HACKTÄTSCHLI	rind & kalb / röstzwiebeln, kartoffelpüree, jus / schweiz			27.00
ANGUSBEEF-BURGER	cheddar, speck, honig-senf, züri frites, salatgarnitur / schweiz			28.00
STEAKETFRITES	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