

Liebe Gäste

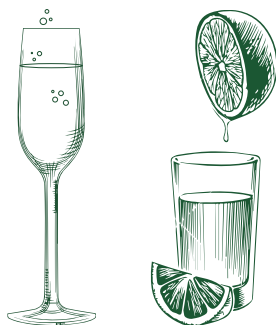
Um dem rapiden Anstieg aller Produkt- und Betriebskosten entgegenzuwirken, passen wir unsere Preise generell um 6.8% an. Wir sind überzeugt, dass wir damit unsere Standards halten und Sie weiterhin auf unsere Qualität zählen können. Wir bedanken uns für das entgegengebrachte Vertrauen und Ihre Treue.

GETRÄNKE

Orangensaft 2dl 6.40 / 4dl 9.70
frisch gepresst

Rüebli-Apfel-Ingwer-Saft 2dl 6.40 / 4dl 9.70
hausgemacht

Franciacorta Brut 1dl 12.90
Majolini, DOCG Lombardei / Pinot nero,
Chardonnay



FISCH, KÄSE & FLEISCH

Geräucherter Lachs 15.50
Hüttenkäse, Pistazien, Röstbrot

Käsebrett 31.50
Langres, Förster, Alp Bösbächli, Flixer,
Früchtebrot, saisonales Früchtechutney

Charcuteriebrett 31.50
Mostbröckli, Parmaschinken, Mortadella
getrocknete Tomaten und Oliven / Schweiz, Italien

Austern 3 Stk. 19.50 / 6 Stk. 38.50
Creuse Nr.2, Special de Claire, mit Zitrone
und Vinaigrette / Frankreich

ZMORGE KLASSIKER

Markthallen Frühstück 22.50
Brotkorb, Croissant, Freilandeier, Käse,
Charcuterie Birchermüesli, Butter und
hausgemachte Konfitüre

Birchermüesli 10.20
hausgemacht

French Toast 14.50
mit Fruchtkompott



EIERSPEISEN

Frühstücksei / Spiegelei Pro Ei 4.30
Freilandeier

Rührei 8.60
2 Freilandeier

Vegi-Omelette 20.30
mit Pilzen, Saisongemüse und Bergkäse

Maha-Omelette 23.00
mit Chorizo, Kartoffeln, Zwiebeln und Bergkäse

Eggs Benedict 25.10
mit Onsen-Eier, Schinken, Spinat,
Sauce Hollandaise und schwarzem Trüffel

+ Speck / + Schinken / + Pilze / + Bergkäse
je 5.90

RESTAURANT MARKTHALLE

VORSPEISEN, PLATS DU JOUR & DESSERTS

LIEBE GÄSTE

Aus ökologischem Bewusstsein servieren wir neu in Kooperation mit Wasser für Wasser (WfW) aufbereitetes Leitungswasser mit oder ohne Kohlensäure. Unsere Spenden fließen zu 100% in die WfW-Projektarbeit in Afrika. Mehr Informationen finden Sie unter wfw.ch.

Das Leitungswasser bieten wir zum Pauschalpreis an und füllen nach solange Sie Durst haben.

Leitungswasser mit oder ohne Kohlensäure 5.00
pro Person à discrétion

VORSPEISEN

Marktsalat 12.30
Blattsalate, Gemüse, Knäckebrot, Hausdressing

Tagessuppe 13.40
aus frischem Marktgemüse / vegetarisch

Austern 3 Stk. 19.50 / 6 Stk 38.50
Creuse Nr.2, Special de Claire, mit Zitrone und Vinaigrette / Frankreich

PLATS DU JOUR

Rindstatar 100g 24.10 / 200g 39.60
mit getoastetem Baguette, Kapern, Kräutern, Zwiebeln und Butter / Schweiz mit Pommes frites + 9.50

Strozzapreti von Pasta Mercato 27.30
mit Federkohlpesto, Haselnüssen, Parmesan und geschmorten Kürbiswürfeln / vegetarisch

Feta im Knusperteig 26.20
auf mediterranem Gemüseintopf mit Kichererbsen Koriander und Kreuzkümmel / vegetarisch

72h Short Ribs vom Schweizer Rind 39.00
Marokkanisch gewürzt und 72h gegeart, dazu Kichererbsenpüree mit Sesam, Zucchetti, Cherrytomaten, Oliven, Aubergine, Datteln und Salz-Zitronenendipp

Hacktätschli vom Rind & Kalb 30.50
mit Röstzwiebeln, Kartoffelstampf und Jus / Schweiz

Wiener Schnitzel 51.30
mit Kartoffel-Kräutersalat, Kürbiskernen, ihrem Öl, Preiselbeeren und halber Zitrone / Schweiz

FISCH

Moules et frites 35.30
mit Knoblauch, Peperoncini, Ofengemüsewürfel, Weisswein, Rahm und Pommes frites / Holland



DESSERTS

Mini Dessert 4.80
Panna Cotta mit Haselnüssen und Milchkaramell oder Schokoladenmousse mit karamellisierten Mandeln

Affogato 9.60
Vanilleglace mit Espresso

Tiramisu 10.20
Mascarponecreme mit getränktem Biskuit von Kaffee und Amaretto

Saisonale Crème Brûlée 12.30
mit Rosmarin und Honig

Affogato sbagliato 12.80
Zitronensorbet mit Moscato

Glaces & Sorbets pro Kugel 6.40
Bourbon Vanille, Schokolade, Sauerrahm
vegan: Rhabarber, Erdbeere, Zitrone
- mit Rahm +1.60

GEBÄCK

Amaretti 3.80

Brownie 3.80

Voyage de pignons 3.80

KUCHEN & SÜSSES

Schokoladenkuchen (glutenfrei) 8.60

Zitrontarte 9.00

Cheesecake 10.20