

ZUM TEILEN

Austern 3 Stk. **19.50** / 6 Stk **38.50**

Creuse Nr.2, Special de Claire, mit Zitrone und Vinaigrette / Frankreich

Charcuterie-Brett **31.50**

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

VORSPEISEN

Marktsalat **12.50**

mit Gemüse, Knäckebrotcrumble und Hausdressing / vegan

Tagessuppe **13.50**

aus frischem Gemüse / vegetarisch

Entenleberpaté **17.50**

mit Dörrfrüchte-Chutney, karamellisiertem Pumpnickel und Briochetoast / Appenzell

Markknochen **18.50**

mit Röstbrot, Schalotten, Kräutersalat und Fleur de sel / Schweiz

Gemischter Spargelsalat **17.50 / 33.00**

mit Radieschen, Brennessel, Vinaigrette und gesäuerter Senfsaat

- mit 3min-Bio-Ei im Tempurateig + 6.00

- mit Ziegenfrischchäsli von Toni Odermatt + 6.50

- mit veganem Bündnerfleisch von Outlawz + 7.00

- mit Parmaschinken + 8.50

Rindstatar 100g **24.00** / 200g **39.50**

mit getoastetem Baguette, Kapern, Kräutern, Zwiebeln und Butter / Schweiz / mit Pommes frites + 9.50

PASTA von Pasta Mercato
wird täglich frisch in der Markthalle
produziert

Tagespasta **27.50**

Fragen Sie unsere Bedienung
nach dem Tagesangebot

Schwarze Ravioli **34.50**

gefüllt mit Sauerkraut aus gerettetem
Blumenkohl, Safransauce, Mönchsbart,
Mostbröcklichips und eingelegten
roten Zwiebeln

PLEASE FIND THE
ENGLISH MENU HERE



VEGAN

Hacktäschli aus Linsen und Tempeh **30.50**

auf Kartoffelstampf mit Umami-Jus
und Röstzwiebeln

Kartoffelgnocchi Hand- und hausgemacht **29.50**

mit Spargeln, Züri-Regio-Pilzen, Bärlauch,
veganem Käseschaum und Selleriecrumble

VEGETARISCH

Bärlauchrisotto **28.50**

mit sautierten Züri-Regio-Pilzen, Randenchips
und Balsamico-Zwiebeln

Gemischter Spargelteller **38.00**

mit Sauce Hollandaise, Mini-Kartoffeln,
marinierten Kräutern, gesäuerter Senfsaat und
karamellisiertem Pumpnickel

MOULES

Moules et frites **35.00**

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



FLEISCH

Hacktäschli vom Rind und Kalb **30.50**

auf Kartoffelstampf mit Balsamicojus
und Röstzwiebeln / Schweiz

Konfierte Bäggli vom Apfelsäuli, 38h gegart **34.00**

mit Oliven, schwarzem Knoblauch und Rosmarin
auf cremiger Bramata-Polenta und Rucola
an Vinaigrette / Thurgau

Warmer Siedfleischsalat **37.00**

mit bunten Spargeln, Kartoffeln, Kürbiskernen,
ihrem Öl und Apfel- Meerrettich / Schweiz

Geheimes Metzgerstück vom Rind **38.50**

rosa gebraten, mit Trüffel-Parmesan-Frites
und Balsamicojus / Schweiz

Wiener Schnitzel 200g **54.00**

mit Kartoffel-Kräutersalat, Kürbiskernen, ihrem
Öl, Preiselbeeren und Zitrone / Schweiz

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 5.00
pro Person à discrétion

Wir haben auch weiterhin herkömmliches Mineralwasser für Sie im Angebot

PRE DINNER COCKTAILS

Rhabarber Spritz 13.50
Hausgemachter Rhabarbersirup
Prosecco, Mineralwasser

Ingwer-Zitrone Spritz 13.50
Hausgemachter Ingwersirup, frischer Zitronensaft, Prosecco, Mineralwasser

Negroni sbagliato bianco 15.50
Weisser Wermut, Kina, Prosecco

Negroni bianco 17.50
Weisser Wermut, Kina, Zitronen-Thymian-Gin

Pink Port Royale 17.50
Pink Porto, Zitronensaft, Prosecco, Eiweiss

SCHAUMWEIN

Rosé alkoholfrei, Eins Zwei Zero 1dl 9.50
Portugieser / Merlot, Rheingau, 0%

Cuvée Col Sandago Extra-Dry, Case Bianche 1dl 9.50
Glera / Chardonnay, Venetien, Charnat, 11.5%

Franciacorta Brut BIO, Majolini 1dl 13.00
Chardonnay / Pinot Nero, DOCG Lombardei, 36 Monate Flaschengärung, 12.5%

WEISSWEIN

Pinot Grigio 921, Antonutti 1dl 7.50
Casa Vinicola, DOC Friaul, Stahltank, 13%

Chardonnay BIO, ETTO 1dl 8.50
Sanel Valley Vineyards, Kalifornien, Purovino ohne zugefügte Sulfite, Stahltank, 13.7%

Grüner Veltliner, Demeter Weingut Zahel 1dl 9.00
DAC Wien, Stahltank, 12%

Plan Loggier Trois, Bonvin 1dl 9.50
Pinot Blanc / Sylvaner / Heida AOC Wallis, Stahltank, 13.5%

Verdicchio, Castelli Jesi Classico Superiore "Antonucci" 1dl 12.50
Cantina Santa Barbara DOC Marken, Barrique, 13.5%

ROSÉWEIN

Oeil-de-Perdrix, Serge Divernois 2020 1dl 10.50
Pinot Noir, AOC Neuchâtel, Stahltank, 12.5%

ROTWEIN

Merlot BIO, ETTO 2019 1dl 8.50
Sanel Valley Vineyards, Kalifornien, Purovino ohne zugefügte Sulfite, Stahltank, 14.2%

Syrah, Paladin 2022 1dl 8.50
Syrah IGP, Veneto Stahltank, 13.5%

Viuda Negra 2020 1dl 9.00
Tempranillo, Crianza, DOCa Rioja Holzfass, 14.5%

Clos du Château, Bonvin 2022 1dl 9.50
Pinot Noir / Merlot, Bonvin, AOC Wallis Stahltank, 13.5%

Bolgheri BIO, Le Colonne 2021 1dl 10.50
Cabernet Franc / Merlot / Cabernet Sauvignon DOC Bolgheri, Barrique, 13.5%

