

## 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

**Käse-Brett** **31.50**  
Langres, Förster, Alp Bösbächi,  
Flixer, Früchtebrot, Chutney / Schweiz, Frankreich

## VORSPEISEN

**Marktsalat** **12.50**  
mit Gemüse, Knäckebrotcrumble und  
Hausdressing / vegan

**Tagessuppe** **13.50**  
aus frischem Gemüse / vegetarisch

**Spargel-Franciaccorta-Schaumsuppe** **19.50**  
mit Bärlauchöl / vegan

**Entenleberpaté** von der Freilandente **17.50**  
mit Rhabarber-Gel und Briochtoast / Appenzel

**Markknochen** **18.50**  
mit Röstbrot, Schalotten, Kräutersalat und  
Fleur de sel / Schweiz

**Rindstatar** 100g **24.00** / 200g **39.50**  
mit getoastetem Baguette, Kapern, Kräutern, Zwiebeln  
und Butter / Schweiz / mit Pommes frites + 9.50

**Gemischter Spargelsalat** **17.50 / 33.00**  
mit Radieschen, Kräutern, Vinaigrette  
und gesäuerter Senfsaat  
- mit pochiertem Bio-Ei + 5.00  
- mit Ziegenfrischchäsli von Toni Odermatt + 6.50  
- mit Parmaschinken + 8.50

**PASTA** von Pasta Mercato  
wird täglich frisch im Bogen 52  
der Markthalle produziert

**Tagespasta** **27.50**  
Fragen Sie unsere Bedienung  
nach dem Tagesangebot

**Tagesravioli** **31.50**  
Fragen Sie unsere Bedienung  
nach dem Tagesangebot

PLEASE FIND THE  
ENGLISH MENU HERE



## VEGAN

**Hacktäschli** aus Linsen und Tempeh **30.50**  
auf Kartoffelstampf mit Umami-Jus  
und Röstzwiebeln

**Blätterteigkissen** **32.50**  
mit Spargeln und Seitangeschnitztem an  
cremiger Bärlauchsauce

## VEGETARISCH

**Bärlauchrisotto** **32.50**  
mit eingekochten Züri-Regio-Pilzen,  
geschmorten Zwiebeln mit Balsamico  
und Randenchips

**Gemischter Spargelteller** **38.00**  
mit Sauce Hollandaise, Mini-Kartoffeln,  
marinierten Kräutern, gesäuerter Senfsaat und  
karamellisiertem Pumpernickel

## 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

**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

**Filet im Speckmantel** vom Apfelschwein **46.00**  
auf Bärlauch-Risotto mit eingekochten  
Züri-Regio-Pilzen und geschmorten Zwiebeln  
mit Balsamico / Thurgau

**Wiener Schnitzel** 200g vom Kalbseckstück **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](http://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, Ginger beer

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,  
Charmat, 11.5%

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

## WEISSWEIN

Pinot Grigio 921, Antonutti 2024 **1dl 7.50**  
Casa Vinicola, DOC Friaul, Stahltank, 13%

Chardonnay BIO, ETTO 2020 **1dl 8.50**  
Sanel Valley Vineyards, Kalifornien, Purovino  
ohne zugefügte Sulfite, Stahltank, 13.7%

Grüner Veltliner, Demeter  
Weingut Zahel 2023 **1dl 9.00**  
DAC Wien, Stahltank, 12%

Plan Loggier Trois, Bonvin 2022 **1dl 9.50**  
Pinot Blanc / Sylvaner / Heida  
AOC Wallis, Stahltank, 13.5%

Vermentino BIO, Le Colonne 2022 **1dl 12.50**  
Costa Toscana, IGT, Stahltank, 13.5%

Riesling, Eins Zwei Zero **1dl 7.00**  
Portugieser / Merlot, Rheingau 0%  
alkoholfrei

## ROSÉWEIN

Oeil-de-Perdrix,  
Serge Divernois 2023 **1dl 10.50**  
Pinot Noir, AOC Neuchâtel, Stahltank, 12.5%

## ROTWEIN

Merlot BIO, ETTO 2020 **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 2021 **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%

