

Vorspeisen

Knackiger Blattsalat mit hausgemachten Brot Croûtons		8.50
Gemischter Salat		10.50
Markthallensalat		12.00
Blattsalat mit Brie, Trauben und Baumnüssen		
Nüsslisalat mit Ei und Speckchips		12.50
Hausgemachtes Rinds-Tatar	Vorspeise 70 gr.	25.50
	Hauptgang 140 gr.	36.50
Serviert mit Toastbrot, Butter und Garnitur		

Suppen

Marronisuppe mit Milchschaum	10.00
------------------------------	-------

Vegetarisches

Kartoffelstock-Herz mit buntem Gemüse garniert dazu servieren wir eine Pilzrahmsauce	26.50
Marco`s Vegi-Burger mit Bohnen und Süsskartoffeln im Bun mit Rotkabissalat und einem blauschimmel Käse (Fourme d' Ambert F, Chäslädeli Roth), frischer Kresse und einer würzigen Sour cream mit Pommes frites	26.50

Panierte Hauptgerichte

Schweinsschnitzel an hausgemachter Panade	24.00
Wiener Schnitzel (Kalb) an hausgemachter Panade	38.00
Cordon bleu vom Schwein	28.50
Cordon bleu vom Kalb	41.50
Dazu servieren wir Pommes frites, Nudeln, Trockenreis, Bratkartoffeln oder Gemüse	
Zweite Beilage, Zuschlag	4.00
Rösti als Beilage, Zuschlag	4.00
Als Fitness, mit gemischten Salaten, Zuschlag	5.00

Für unsere kleinen Gäste

Schweinsschnitzel paniert mit Pommes frites	15.00
Schweinsrahmschnitzel mit Nudeln	15.00
Portion Pommes frites	8.50

Fischgerichte

Felchenfilet mit Kruste an Champagnersauce frischer Kartoffelstock und Blattspinat (Fischerei Pierre Schaer, Murtensee)	37.00
Eglifilet gebraten mit einer Mandelbutter neuen Kartoffeln und Blattspinat (Fischerei Pierre Schaer, Murtensee)	39.00
Südafrikanische Scampi (Kaisergranat) serviert an einer Zitronengras-Currysauce mit Trockenreis	54.50

Im Moment gibt es noch keinen Zander aus dem Murtensee da noch Schonfrist ist.

Hausspezialitäten

Marco`s Kalbshackbraten an Rotwein und Champagnersauce frischer Kartoffelstock und Blattspinat	35.50
Rindsfilets Swiss Prime Surf and Turf mit südafrikanischen Scampi (Kaisergranat) serviert mit Kräuterschaum Pommes frites und Gemüse	160 gr. 52.00
Rindsfilets Stroganoff serviert mit Tagliatelle	39.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit goldbrauner Rösti	38.50

Fondue & Raclette

Fondue Hausmischung Chäslädeli Roth	300gr.	30.00
Fondue Hausmischung Chäslädeli Roth mit Pommery Senf und Appenzeller Bier parfümiert	300gr.	31.50
Walliser-Käseschnitte, Brot mit Wein beträufelt		22.50
mit Spiegelei	plus	2.00
mit Spiegelei und Schinken	plus	3.00
Portion Raclette mit Käse aus dem Goms VS serviert mit Kartoffeln und Essiggemüse		26.00
Markthallen-Platte mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Speck und verschiedenen Käsesorten vom Chäslädeli Roth		26.00

Wenn Sie Fragen betreffend Allergene oder Unverträglichkeiten haben,
kontaktieren Sie unser Servicepersonal, wir geben Ihnen gerne Auskunft.

Fleischdeklaration: Schweiz,
Fischdeklaration: Schweiz, Südafrika

DESSERTKARTE

Gross

Mini

Hausgemachte Desserts

Sabayon mit Marsala und Vanilleglace	12.50
Brombeer-Kokos-Parfait	12.50

Coupes

Coupe Dänemark	10.50	8.50
Eiskaffee	10.50	8.50
Vermicelles mit Rahm	10.50	8.50
Coupe Nesselrode	12.50	10.50

Sorbets

Apfelsorbet	9.50
Zitronensorbet	9.50
Zwetschgensorbet	9.50
Sorbet mit „Schuss“ (Calvados, Vodka, Vieille Prune)	10.50

Glace-Aromen

Vanille, Mocca, Erdbeer, Schokolade, Apfel, Zwetschgen und Zitronensorbet	
Pro Kugel	3.50
Rahmzuschlag	1.50

Dessertkäse

Dessertkäse-Variation Chäslädeli Roth	16.50
---------------------------------------	-------

Dazu empfehlen wir ein Glas Süsswein

Gewürztraminer Auslese	10.30
Weingut Zotz, Heitersheim	
Süsser Rotwein Domaris, Pinot Noir, Spätlese	15.00
Josef Glenz Töchter, Salgesch	