

Vorspeisen

Knackiger Blattsalat mit hausgemachten Brot Croûtons	8.50
Gemischter Salat	10.50
Markthallensalat Blattsalat mit Brie, Avocados, karamellisierten Trauben und Baumnüssen	12.00
Welsfilets gebraten im Speckmantel an einer Champagner und Wasabi-Sauce begleitet mit Kartoffelstock (Fischerei Zwimpfer Sempachersee)	18.00
Hausgemachtes Rinds-Tatar	Vorspeise 70 gr. 25.50
	Hauptgang 140 gr. 36.50
Serviert mit Toastbrot und Butter oder mit Pommes frites	

Suppen

Steinpilz-Cremesuppe	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 hausgemachter Salsa-Sauce, Guacamole, Tortilla-Chips und Cheddar-Käse, serviert 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, Spätzli, Bratkartoffeln oder Gemüse	
Zweite Beilage, Zuschlag	4.00
Alle Gerichte können Sie auch als Fitness bestellen	

Für unsere kleinen Gäste

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

Fischgerichte

Zanderfilets mit Kruste an Champagnersauce frischer Kartoffelstock und Blattspinat (Lago Maggiore)	40.00
Eglifilet gebraten mit einer Mandelbutter serviert mit Pack Choi und neuen Kartoffeln (Fischerei Pierre Schaer, Murtensee)	39.00
Felchenfilets gebraten auf Tagiatelle an einer Baumnuesspesto garniert mit Gemüse (Fischerei Pierre Schaer, Murtensee)	37.00
Südafrikanische Scampi (Kaisergranat), an Tahiti-Vanille Sauce serviert mit breiten Nudeln und Gemüsestreifen	54.50

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
Rindsentrecôtes tranchiert überbacken mit Cafe de Paris Sauce, serviert mit Pommes frites und Gemüse	180 gr. 47.50
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art serviert mit hausgemachter Rösti	38.50
Pouletbrust gebraten an Thurgadossauce serviert mit Tagiatelle und Gemüse	28.50

Fondue & Raclette

Fondue Hausmischung, Chäslädeli Roth	300gr.	30.00
Fondue Hausmischung, Chäslädeli Roth mit in Calvados marinierten Äpfeln und Baumnüssen	300gr.	31.50
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

Fleischdeklaration: Schweiz,
Fischdeklaration: Schweiz, Südafrika

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

DESSERTKARTE

Gross

Mini

Hausgemachte Glace und Desserts

Kleine süsse Versuchung, Kaffee, mit einem Kügelchen
 Caramel fleur de sel Glace und mini Schokokuchen 9.50

Sabayon mit Marsala und Vanilleglace 12.50

Erfrischende Mangocreme 12.50

Coupes

Coupe Dänemark 11.50 9.50

Eiskaffee gerührt 11.50 9.50

Soufflé Glace Grand Marnier garniert mit Orangenfilets 12.50

Colonel mit Vodka 11.50 9.50

Himbeersorbet mit Prosecco 11.50 9.50

Glace-Aromen

Vanille, Mocca, Sauerrahm, Aprikosen und Caramel fleur de sel Glace,
 Zitronen, Mango und Himbeersorbet

Pro Kugel 4.00

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