

## Vorspeisen

---

|   |                         |
|---|-------------------------|
| Knackiger Blattsalat mit hausgemachten Brot Croûtons  | 8.50                    |
| Gemischter Salat  | 10.50                   |
| Markthallensalat<br>Blattsalat mit Brie, Avocados, karamellisierten Trauben<br>und Baumnüssen | 12.00                   |
| Nüsslisalat mit Ei und Speckchips   | 12.50                   |
| Hausgemachtes Rinds-Tatar   | Vorspeise 70 gr. 25.50  |
|   | Hauptgang 140 gr. 36.50 |
| Serviert mit Toastbrot und Butter oder mit Pommes frites                                      |                         |

## Suppen

---

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Randensuppe mit Creme Fraiche | 10.00 |
|-------------------------------|-------|

## Vegetarisches

---

|  |       |
|--|-------|
| Kartoffelstock-Herz mit buntem Gemüse garniert<br>dazu servieren wir eine Pilzrahmsauce  | 26.50 |
| Marco`s Vegi-Burger mit Bohnen und Süsskartoffeln im Bun<br>mit hausgemachter Salsa-Sauce, Guacamole, Tortilla-Chips<br>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, Tagiatelle, Kartoffelstock, Bratkartoffeln, Rösti 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<br>frischer Kartoffelstock und Blattspinat<br>(Lago Maggiore)  | 40.00 |
| Eglifilet gebraten mit einer Mandelbutter<br>serviert mit Pack Choi und neuen Kartoffeln<br>(Fischerei Pierre Schaer, Murtensee)                | 39.00 |
| Felchenfilets gebraten auf Tagiatelle<br>an einer Baumnußpesto garniert mit Gemüse<br>(Fischerei Pierre Schaer, Murtensee)                      | 37.00 |
| Welsfilets gebraten im Speckmantel an Champagner<br>und Wasabi-Sauce begleitet mit frischem Kartoffelstock<br>(Fischerei Zwimpfer Sempachersee) | 37.00 |
| Südafrikanische Scampi (Kaisergranat), an Tahiti-Vanille Sauce<br>serviert mit breiten Nudeln und Gemüsestreifen                                | 54.50 |

## Hauspezialitäten

---

|  |         |       |
|--|---------|-------|
| Marco`s Kalbshackbraten an Rotwein und<br>Champagnersauce, frischer Kartoffelstock und Blattspinat   |         | 35.50 |
| Rindsfilets Swiss Prime Surf and Turf<br>mit südafrikanischen Scampi (Kaisergranat)<br>serviert mit Kräuterschaum Pommes frites und Gemüse | 160 gr. | 52.00 |
| Rindsentrecôtes tranchiert überbacken mit<br>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<br>serviert mit Tagiatelle und Gemüse   |         | 28.50 |

## Fondue & Raclette

---

|   |        |       |
|---|--------|-------|
| Fondue Hausmischung, Chäslädeli Roth  | 300gr. | 30.00 |
| Fondue Hausmischung, Chäslädeli Roth<br>mit in Thurgados marinierten Äpfeln und Baumnüssen                    | 300gr. | 31.50 |
| Portion Raclette mit Käse aus dem Goms VS<br>serviert mit Kartoffeln und Essiggemüse                          |        | 26.00 |
| Markthallen-Platte mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Speck<br>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