

Vorspeisen

Knackiger Blattsalat mit hausgemachten Brot Croûtons	9.00
Gemischter Salat	11.00
Markthallensalat, Blattsalat mit Brie, Avocados, Granatapfelkernen und Pecannuss-Kernenmix	12.50
Hausgemachtes Rinds-Tatar	Vorspeise 70 gr. 26.00
	Hauptgang 140 gr. 37.00
Serviert mit Toastbrot und Butter oder mit Pommes frites	
Markthallen-Platte mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Speck und verschiedenen Käsesorten vom Chäslädeli Roth	26.50

Suppen

Sellerie-Limettensuppe garniert mit Bündnerfleischstreifen	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	28.50

Hauspezialitäten

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
Rinds Entrecôtes tranchiert überbacken mit Cafe de Paris Sauce, serviert mit Pommes frites und Gemüse	180 gr.	47.50
Kalbgeschnetzeltes Zürcher Art, serviert mit hausgemachter Rösti		38.50
Marco`s Burger mit tranchiertem Rinds Entrecôtes, Mango-Chutny, Speckchips, Eisbergsalat und Chilifrischkäse serviert mit Pommes frites		42.50

Panierte Hauptgerichte

Schweinsschnitzel an hausgemachter Panade	.	25.50
Wiener Schnitzel (Kalb) an hausgemachter Panade		38.00
Cordon bleu vom Schwein		29.50
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		

Fischgerichte

Zanderfilets mit Kruste an Champagnersauce frischer Kartoffelstock und Blattspinat (Lago Maggiore)	41.00
Eglifilet gebraten mit einer Mandelbutter serviert mit Pack Choi und Salzkartoffeln (Fischerei Pierre Schaer, Murtensee)	41.00
Felchenfilets gebraten auf Tagliatelle an einer Bärlauchpesto garniert mit Cherry Tomaten (Fischerei Zwimpfer Sempachersee)	37.00
Welsfilets eingepackt in Rohschinken und Rosmarin, an Champagner und Wasabi-Sauce begleitet mit frischem Kartoffelstock (Fischerei Zwimpfer Sempachersee)	37.00
Gebratene Kräuterscampi (Kaisergranat) serviert mit mediterranem Kartoffel-Gemüse	52.00
Seezungen ganz gebraten mit Nussbutter begleitet mit Salzkartoffeln	46.00

Für unsere kleinen Gäste

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

Fondue & Raclette

Fondue Hausmischung, Chäslädeli Roth	300gr.	30.00
Fondue Hausmischung, Chäslädeli Roth mit frischem Bärlauch und Peterli	300gr.	31.50
Portion Raclette mit Käse aus dem Goms VS serviert mit Kartoffeln und Essiggemüse		26.00

Fleischdeklaration: Schweiz,
Fischdeklaration: Schweiz, Südafrika, Holland

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

Zitronen Panna cotta mit marinierten Erdbeeren 12.50

Sabayon mit Marsala und Vanilleglace 12.50

Erfrischende Mangocreme 12.50

Coupes

Coupe Dänemark 11.50 9.50

Eiskaffee gerührt 11.50 9.50

Colonel mit Vodka 11.50 9.50

Himbeersorbet mit Prosecco 11.50 9.50

Glace-Aromen

Vanille, Mocca, Erdbeer, Schokolade und Caramel fleur de sel Glace,
Zitronen, Mango und Himbeersorbet

Pro Kugel 4.50

Rahmzuschlag 1.50

Dessertkäse

Dessertkäse-Variation mit Birnenbrot, Chäslädeli Roth 16.50

Dazu empfehlen wir ein Glas Süsswein

Malvoisie, Pinot Gris, Spätlese 13.00

Josef Glenz Töchter, Salgesch

Süsser Rotwein Domaris, Pinot Noir, Spätlese 15.00

Josef Glenz Töchter, Salgesch