

Vorspeisen

Knackiger Blattsalat mit hausgemachten Brot Croûtons	10.50
Gemischter Salat	12.50
Markthallensalat, Blattsalat mit Brie, Avocados, Granatapfelkernen und Pecannuss-Kernenmix	14.50
Hausgemachtes Rinds-Tatar	Vorspeise 70 gr. 27.50
	Hauptgang 140 gr. 38.50
Serviert mit Toastbrot und Butter oder mit Pommes frites	
Markthallen-Platte mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Speck und verschiedenen Käsesorten vom Chäslädeli Roth	29.00

Suppen

Steinpilzsuppe	12.50
----------------	-------

Vegetarisches

Marco`s Vegi-Burger mit Bohnen und Süsskartoffeln im Bun mit hausgemachter Salsa-Sauce, Guacamole, Tortilla-Chips und Cheddar-Käse, serviert mit Pommes frites	29.50
--	-------

Hauspezialitäten

Marco`s Kalbshackbraten an Rotwein und Champagnersauce, frischer Kartoffelstock und Blattspinat		37.00
Rindsfilets Swiss Prime Surf and Turf mit südafrikanischen Scampi (Kaisergranat) serviert mit Kräuterschaum Pommes frites und Gemüse	160 gr.	53.00
Rinds Entrecôtes tranchiert überbacken mit Cafe de Paris Sauce, serviert mit Pommes frites und Gemüse	180 gr.	49.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art, serviert mit hausgemachter Rösti		39.50

Panierte Hauptgerichte

Schweinsschnitzel an hausgemachter Panade	.	27.00
Wiener Schnitzel (Kalb) an hausgemachter Panade		39.50
Cordon bleu vom Schwein		31.50
Cordon bleu vom Kalb		43.00
Dazu servieren wir Pommes frites, Tagliatelle, Kartoffelstock, Bratkartoffeln, Rösti oder Gemüse		
Zweite Beilage, Zuschlag		4.50
Alle Gerichte können Sie auch als Fitness bestellen		

Fischgerichte

Zanderfilets mit Kruste an Champagnersauce frischer Kartoffelstock und Blattspinat (Lago Maggiore)	42.50
Eglifilet gebraten mit einer Mandelbutter serviert mit Pack Choi und Salzkartoffeln (Fischerei Pierre Schaer, Murtensee)	43.00
Felchenfilets gebraten auf Tagliatelle an einer feinen Baumnuss Pesto garniert mit Cherry Tomaten (Fischerei Zwimpfer Sempachersee)	39.50
Seezungen ganz gebraten mit Nussbutter begleitet mit Salzkartoffeln	48.00

Für unsere kleinen Gäste

Schweinschnitzel 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
Portion Raclette mit Käse aus dem Goms VS serviert mit Kartoffeln und Essiggemüse		28.50

Fleischdeklaration: Schweiz,
Fischdeklaration: Schweiz, Holland

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



DESSERTKARTE

Gross

Mini

Marco`s Hausgemachte Glace und Desserts

Kleine süsse Versuchung, Kaffee, mit einem Kügelchen
Caramel fleur de sel Glace und mini Schokokuchen 10.50

Baumnuss Parfait mit Rotwein-Zwetschgen 13.50

Sabayon mit Marsala und Vanilleglace 13.50

Erfrischende Mangocreme 13.50

Coupes

Coupe Dänemark 12.50 9.50

Eiskaffee gerührt 12.50 9.50

Colonel mit Vodka 12.50 9.50

Himbeersorbet mit Prosecco 12.50 9.50

Marco`s Glace-Aromen

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

Pro Kugel 5.00

Rahmzuschlag 1.50

Dessertkäse

Dessertkäse-Variation mit Birnenbrot, Chäslädeli Roth 17.50

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