

## Vorspeisen

---

Knackiger Blattsalat mit hausgemachten Brot Croutons	10.50
Marcos Salat mit lauwarmen gemischten Pilzen und karamellisierten Pecannüssen	13.50
Markthallensalat, Blattsalat mit Brie, Avocados, und Granatapfelkernen	13.50
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 und warme Vorspeisen

---

Amerikanisches Maissüppli mit Speckchips	12.50
Tagliatelle mit schwarzem Trüffel an leichter Trüffelrahmsauce	25.00

## Vegetarisches

---

Marco`s Vegi-Burger mit Bohnen und Süsskartoffeln im Bun mit Creme fraiche, mariniertem Rotkraut, karamellisierten Pecannüssen, Rucola und Brie, serviert mit Pommes frites	29.50
Tagliatelle mit schwarzem Trüffel an leichter Trüffelrahmsauce	36.50

## Hausspezialitäten

---

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
Kalbsgeschnetztes Zürcher Art, serviert mit hausgemachter Rösti		39.50
Marco`s Burger mit Rinds Entrecôtes tranchiert, Speck-BQ Sauce, schwarzen Bohnen, mariniertem Rotkraut, Cheddar Käse und knusprigen Speckchips, serviert mit Pommes frites		45.00

## Panierte Hauptgerichte

---

Schweinschnitzel 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

## Fischgerichte

---

Zanderfilets mit Kruste an Champagnersauce frischer Kartoffelstock und Blattspinat (Gotthard)	43.00
Eglifilet gebraten mit einer Mandelbutter serviert mit Pack Choi und Salzkartoffeln (Fischerei Pierre Schaer, Murtensee)	43.50
Felchenfilets gebraten auf Tagliatelle an einer Mandel-Zitronen Pesto, schön ausgarniert (Fischerei Zwimpfer Sempachersee)	39.50
Hausgemachte Felchenknusperli mit Marcos Tartarsauce Salzkartoffeln und Spinat (Fischerei Pierre Schaer, Murtensee)	39.50

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

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

### Marco`s Hausgemachte Glace und Desserts

Kleine süsse Versuchung, Kaffee, mit einem Kügelchen Caramel fleur de sel Glace und mini Schokokuchen	10.50
Caramelchöpfli mit Rahm, ausgarniert mit Beeren	12.50
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	