

## RIND

rindsfilet, barolojus<sup>2</sup>, im wok gegrilltes gemüse  
ca. 200 gramm 26 €

entrecote, pfeffersauce, im wok gegrilltes gemüse  
ca. 200 gramm 22 €

### beilagen

champagnerrisotto<sup>2</sup> 8 €

steinpilzrisotto<sup>2</sup> oder spargelrisotto<sup>2</sup> 10 €

nüdeli oder pommes frites oder marktplatzsalat<sup>2</sup> 5 €

## FONDUE & RACLETTE

vegetarisch fondue 'Daniela spezial'  
vom feinsten schweizer rohmilchkäse, tessinerbrot 18 €

vegetarisch fondue 'Daniela spezial', burgundertrüffel  
vom feinsten schweizer rohmilchkäse, tessinerbrot 25 €

vegetarisch raclette nature  
vom feinsten schweizer rohmilchkäse, silberzwiebeln, 16 €

## RISOTTO

vegetarisch champagnerrisotto<sup>2</sup>, parmesan 15 €

vegetarisch steinpilzrisotto<sup>2</sup> oder spargelrisotto<sup>2</sup>, parmesan 20 €

vegan champagnerrisotto<sup>2</sup>, pinienkerne 15 €

vegan steinpilzrisotto<sup>2</sup> oder spargelrisotto<sup>2</sup>, pinienkerne 20 €

unsere hochwertigen fleischwaren beziehen wir von der metzgerei schneider aus rheinfelden-karsau

unseren parmaschinken beziehen wir von der azienda tanara giancarlo, einer kleinen schinkenmanufaktur aus langhirano-parma, [www.tanaragiancarlo.it](http://www.tanaragiancarlo.it) und ist mindestens 27 Monate gereift.

unser parmesankäse kommt aus der caseificio lanfredini, einer kleinen käserei in salsomaggiore terme-parma, [www.caseificiolanfredini.it](http://www.caseificiolanfredini.it), die die milch noch selbst produziert und ist mindestens 30 Monate gereift.

wir verwenden ausschliesslich schweizer rohmilchkäse aus dem hause jumi, boll-bern, [www.jumi.lu](http://www.jumi.lu)

unseren risotto reis beziehen von terreni alla maggi, ascona, [www.terreniallamaggia.ch](http://www.terreniallamaggia.ch), feinster im tessin angebauter reis.

# MARKT PLATZ

FEIN **11** KOST

**ABENDKARTE**



## HAUPTSPEISEN

tagliatelle, spargel, parmesanrahmsauce<sup>2</sup>, erbsen,,  
pormachinken<sup>1</sup>, parmesan 15 €

kalbsschnitzel paniert oder nature 15 €  
pommes frites oder marktplatzsalat<sup>2</sup>  
ca. 120 gramm

lachsfilet 18 €  
im Ofen gegarte, pestokruste, kartoffeln, spinat, rahmsauce<sup>2</sup>  
ca. 120 gramm

hähnchenbrust 15 €  
pommes frites oder marktplatzsalat<sup>2</sup>, gemüse, paprikachutney  
ca. 120 gramm

entrecôte 18 €  
pommes frites oder marktplatzsalat<sup>2</sup> gemüse, kräuterbutter  
ca. 120 gramm

thaicurry 15 €  
hähnchenbrust, ananas, basilikum, basmatireis  
ca. 100 gramm

thaicurry 15 €  
lachs, ananas, basilikum, basmatireis  
ca. 100 gramm

heisser stein, rind-, kalb-, schwein-, huhn 18 €  
hausgemachte saucen, pommes frites oder marktplatzsalat<sup>2</sup>  
ca. 180 gramm

vegan thaicurry 12 €  
ananas, basilikum, basmatireis

vegetarisch tagliatelle, spargel, parmesanrahmsauce<sup>2</sup>, erbsen, parmesan 12 €

vegan tagliatelle, spargel, sojarahmsauce, erbsen, pinienkerne 12 €

**hauptspeisen werden mit einem frischen beilagensalat gereicht**



## SUPPEN

vegan mediterrane tomatensuppe<sup>2</sup>, tessinerbrot 8 €

vegetarisch spargelcremesuppe<sup>2</sup>, tessinerbrot 8 €

## SALATE

marktplatzsalat<sup>2</sup> 15 €  
mit parmaschinken<sup>1</sup>, parmesan

mit gebratenen rindsfiletstreifen 15 €

mit gebratener hähnchenbrust 12 €

mit schottischem räucherlachs 15 €

vegetarisch mit blauschimmelkäse, walnüsse, trauben 12 €

vegan mit erdbeeren, minze, pinienkerne, aceto 12 €

vegetarisch mit gratiniertem ziegenkäse, feigen, trüffelhonig 15 €

gereicht mit tessinerbrot

## DESSERT

vegetarisch hausgemachte tarten und kuchen 3-4,5 €

vegan apfeltarte 4 €

antioxidationsmittel<sup>1</sup>. sulfite<sup>2</sup>

