

Speisekarte

Vorspeise:

Grüner Salat mit Hausdressing und Croûtons	CHF 8.50
Gemischter Salat mit Hausdressing und Croûtons	CHF 12.50
Hausgeräucherter Lachs auf Mango-Sommersalat mit Frühlingszwiebeln und Wasabichreme	CHF 18.50
Wasserbüffeltatar überbacken mit Café de Paris serviert mit Toast und Butter	
klein	CHF 18.50
gross	CHF 27.50

Suppe:

Randensuppe	CHF 10.50
Hummerbisque mit Cognac und Rahm verfeinert	CHF 14.50

Caesar-Salat Variationen

*Frisch gezupfter Römer Salat mit Caesar-Dressing,
Parmesanspäne, Croûtons und Speckscheiben*

Caesar Salat	CHF 17.50
Caesar Salat mit Pouletbruststreifen	CHF 24.50
Caesar Salat mit hausgeräuchertem Lachs	CHF 26.50
Caesar Salat mit gebratenen Crevetten	CHF 26.50

Vegetarisch und Vegan:

Gemüse-Linsenragout mit gebackenen Frühlingsrollen (Vegan)	CHF 22.50
Gemüse-Feta-Strudel mit Tomatensauce und Pesto	CHF 21.50
Chilinuudeln mit rassiger Pilzrahmsauce und Gemüse	CHF 21.50

Gasthaus Marktplatz

präsentiert:

Château Briand Spezial

Ab 2 Personen!

Geniessen Sie einen gemütlichen Abend.

Am Tisch tranchiert und in zwei Gängen serviert.

Wählen Sie die Beilagen und Fleisch selbst.

Rindsentrecôte 200 Gramm pro Person	CHF 44.50
Rindsfilet 200 Gramm pro Person	CHF 49.50
Bison-Entrecôte 200 Gramm pro Person	CHF 59.50

(Auf Wunsch mit Pommery-Senfkruste)

Fragen Sie das Servicepersonal für eine passende Weinempfehlung oder werfen Sie selbst einen Blick in die Weinkarte.

En Guete

Frischer Fisch:

Gebratenes Kabeljaufilet auf Sepiannudeln mit Pommerysenf-Butter und mediterranem Gemüse	CHF 39.50
Crevetten-Lachsspiess mit Basmatireis dazu Blattspinat und Safransauce	CHF 41.50
Gebratenes Zanderfilet auf Artischocken-Tomaten-Gemüse mit Rosmarin-Kartoffeln	CHF 39.50

Fleischgerichte:

Alle Gerichte werden mit Gemüse serviert, wählen Sie eine Beilage nach Wahl:

Pommes Frites, Röstikroketten, Basmatireis, Nudeln, Rosmarin-Kartoffeln

Schweineschnitzel paniert oder natur	CHF 24.50
Pouletbrüstli im Rohschinkenmantel gefüllt mit Kräuterfrischkäse	CHF 31.50
Grilliertes Rindsentrecôte mit Pommery-Senfbutter	CHF 39.50
Kalbgeschnetzeltes in Champignon-Cognac-Rahmsauce	CHF 41.50
Surf & Turf von Rindsfilet und gebratener Crevette auf Blattspinat mit Hummerschaum	CHF 46.50

Dessert:

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und hausgemachter Vanille-Glace	CHF 10.50
Beerenstrudel mit Minzsauce und hausgemachter Joghurtglace	CHF 12.50
Mango-Zitronengrass Creme-Brûlée und hausgemachter Kokosnuss-Glace	CHF 12.50
Zitronensorbet mit Vodka	CHF 9.50
Kindertasse	CHF 9.50

Geheimtipp zum Dessert

Pineau de Charents 5cl CHF 9.50

Ugni Blanc, Colombar, Merlot, Cabernet Sauvignon

Charente (Cognac), Frankreich

Geschichte:

Wie so oft bei Spirituosen, ist auch der Pineau des Charentes das Produkt eines glücklichen Zufalls. Der Legende nach füllte ein Winzer während der Weinlese 1589 versehentlich Traubenmost in ein Fass, von dem er glaubte, dass es leer sei, dass aber in Wirklichkeit Branntwein enthielt. Das Gemisch wurde ordnungsgemäss in den Keller zur Gärung zurückgebracht. Ein paar Jahre später wurde das Fass wiedergefunden und es stellte sich heraus, dass es das Getränk enthielt, das heute mit der Region Charente in Verbindung gebracht wird.