

## Vorspeise

Grüner Salat mit Hausdressing und Croutons	CHF 8.50
Gemischter Salat mit Hausdressing und Croutons	CHF 12.50
Caprese « Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella und hausgemachtem Pesto	CHF 16.50
Hausgeräucherter Lachs auf Fenchel-Orangensalat mit Wasabicreme	CHF 19.50
Wasserbüffel-Tatar serviert mit Toast und Butter	klein CHF 18.50 gross CHF 27.50

## Suppe

Apfel-Calvadossuppe	CHF 10.50
Pikante Curry-Kokosnusssuppe (Vegan)	CHF 10.50

Caesar Salad mit Speckwürfel, Croutons, Parmesanspäne  
und Caesardressing. CHF 17.50

Wahlweise mit:

- Pouletbruststreifen CHF 26.50
- Gebratene Crevetten CHF 32,50
- Flanksteakstreifen CHF 37.50

### Vegetarisch/Vegan

Rotwein-Risotto mit Gorgonzola  
und Mediterranem Gemüse CHF 19.50

Artischocken-Tomaten-Gemüsesugo  
mit Frühlingszwiebeln und Basmatireis (Vegan) CHF 20.50

Pikantes Linsen-Gemüse-Ragout mit Frühlingsrollen  
und Limetten-Joghurdip CHF 21.50

### Fisch

Gebratenes Zanderfilet auf mediterranem Gemüse  
mit Pesto und Kräuter-Kartoffeln CHF 41.50

Grillierter Lachs-Crevettenspiess  
auf Linsen-Gemüse-Sugo und Limetten-Joghurdip CHF 39.50

# Gasthaus Marktplatz

präsentiert:

## Château Briand Spezial

*Ab 2 Personen!*

*Genießen Sie einen gemütlichen Abend.*

*Am Tisch tranchiert und in zwei Gängen serviert.*

*Wählen Sie Ihr Fleisch und Ihre Beilagen 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

## Fleisch

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

Pommes, Röstikroketten, Basmatireis, Nudeln und Rotwein-Risotto

Schweineschnitzel paniert oder Natur	CHF 24.50
Involtini vom Schwein mit mariniertem Rucola gefüllt dazu Rotweinrisotto und Gemüse	CHF 29.50
Pouletbrüstli im Rohschinkenmantel gefüllt mit Ziegenkäse und Feigensenf	CHF 34.50
Appenzeller Cordon-Bleu gefüllt mit Appenzeller Käse und Mostbröckli	CHF 34.50
Rindsentrecôte vom Grill mit Portweinschalotten und glasiertem Gemüse	CHF 39.50
Grilliertes Rindsfilet mit Chilibutter und glasiertem Gemüse	CHF 44.50
Mit gebratener Entenleber	CHF 56.50

## Dessert

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern  
und hausgemachte Vanilleglace CHF 12.50

Erdbeerparfait mit Beerenragout CHF 10.50

Beerenstrudel mit Vanillesauce  
und hausgemachte Joghurtglace CHF 12.50

Tonkabohnen Crème Brûlée  
mit hausgemachte Kokosnussglace CHF 12.50

Aprikosensorbet mit Vodka CHF 9.50

Kindertasse CHF 9.50