

Démarreur

Salade verte avec vinaigrette maison et croûtons CHF 8.50

Salade composée avec vinaigrette maison et croûtons CHF 12.50

Caprese « Salade de tomates à la mozzarella de bufflonne et pesto maison CHF 16.50

Saumon fumé maison sur salade de fenouil et orange à la crème de wasabi CHF 19.50

Tartare de buffle d'eau petit CHF 18.50
grand CHF 27.50

Soupe

Apfel-Calvadossuppe CHF 10.50

Soupe épicée au curry et à la noix de coco (végétalien) CHF 10.50

Salade César avec cubes de bacon, croûtons, copeaux de parmesan et vinaigrette César. 17,50 CHF

En option avec :

1. Lanières de poitrine de poulet CHF 26.50
2. Gebratene Crevetten CHF 32,50
3. Lanières de bavette CHF 37.50

Végétarien/Végétalien

Risotto au vin rouge avec Gorgonzola et légumes méditerranéens CHF 19.50

Sauce aux artichauts et tomates et légumes avec oignons nouveaux et riz basmati (végétalien) CHF 20.50

Ragoût épice de lentilles et légumes avec rouleaux de printemps et trempette au yaourt au citron vert CHF 21.50

Poisson

Filet de sandre frit sur légumes méditerranéens au pesto et pommes de terre aux herbes CHF 41.50

Brochette de crevettes au saumon grillé sur sauce aux lentilles et légumes et sauce au yaourt au citron vert CHF 39.50

Gasthaus Marktplatz

Présente:

Spécial Château Briand

A partir de 2 personnes !

Profitez d'une soirée confortable.

Sculpté à table et servi en deux plats.

Choisissez votre propre viande et vos accompagnements

Boeuf sentecôte 200 grammes par personne CHF 44.50

Filet de boeuf 200 grammes par personne CHF 49.50

Entrecôte de bison 200 grammes par personne CHF 59.50

(Avec croûte de moutarde Pommery sur demande)

Demandez au personnel de service une recommandation de vin

appropriée ou jetez un coup d'œil

à la carte des vins vous-même.

En Guete

Viande

Tous les plats sont servis avec des légumes, choisissez un accompagnement de votre choix :
frites, pommes de terre rissolées, riz basmati, pâtes et risotto au vin rouge

Escalope de porc panée ou nature CHF 24.50

Involtini de porc farci à la roquette marinée
servi avec risotto au vin rouge et légumes CHF 29.50

Poitrines de poulet enrobées de jambon cru
fourrées au fromage de chèvre et à la moutarde aux figues CHF 34.50

Appenzeller Cordon-Bleu fourré
au fromage Appenzeller et au Mostbröckli CHF 34.50

Entrecôte de bœuf grillée avec échalotes au porto,
et légumes glacés CHF 39.50

Filet de bœuf grillé au beurre de piment
et légumes glacés CHF 44.50

Avec foie de canard rôti CHF 56.50

Dessert

Gâteau au chocolat avec noyau liquide
et glace vanille maison CHF 12.50

Parfait aux fraises avec ragoût de baies CHF 10.50

Strudel aux baies avec sauce vanille
et glace au yaourt maison CHF 12.50

Crème brûlée à la fève tonka
avec glace maison à la noix de coco CHF 12.50

Pari capteur d'abricot avec vodka CHF 9.50

Gobelet enfant CHF 9.50