

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 Wasabicreme		CHF 18.50
Wasserbüffeltatar überbacken mit Café de Paris serviert mit Toast und Butter	klein gross	CHF 18.50 CHF 27.50

Suppe:

Randensuppe		CHF 10.50
Hummerbisque mit Cognac und Rahm verfeinert		CHF 14.50

Caesar-Salad Variationen

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

Caesar Salad CHF 17.50

Caesar Salad mit Pouletbruststreifen CHF 24.50

Caesar Salad mit hausgeräuchertem Lachs CHF 26.50

Caesar Salad 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

Chilnudeln 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 CHF39.50

Crevetten-Lachsspiess mit Basmatireis
dazu Blattspinat und Safransauce CHF41.50

Gebratenes Zanderfilet
auf Artischocken-Tomaten-Gemüse mit Rosmarin-Kartoffeln CHF39.50

Fleischgerichte:

Alle Gerichte werden mit Gemüse serviert, wählen Sie eine Beilage nach Wahl:
Pommes Frites, Röstikroketten, Basmatireis, Nudeln, Rosmarin-Kartoffeln

Schweineschnitzel paniert oder natur CHF24.50

Pouletbrüstli im Rohschinkenmantel
gefüllt mit Kräuterfrischkäse CHF31.50

Grilliertes Rindsentrecôte mit Pommery-Senfbutten CHF39.50

Kalbgeschnetzeltes in Champignon-Cognac-Rahmsauce CHF41.50

Surf & Turf von Rindsfilet und gebratener Crevette
auf Blattspinat mit Hummerschaum CHF46.50

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, Colombard, 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.