

# Menu

## Démarreur

Salade verte avec vinaigrette maison et croûtons	CHF 9.50
Salade mixte avec vinaigrette maison et croûtons	CHF 12.50
Mâche avec vinaigrette aux canneberges Bacon, œuf et croûtons	CHF 14.50
Tartare de bufflonne d'eau servi avec toast et beurre petit	CHF 19.50
servi avec pain grillé et beurre grand	CHF 28.50
(gratiné au foie de canard sur demande)	+ CHF 10.00
Magret de canard fumé maison sur salade de mangue asiatique	CHF 19.50

## Soupe

Soupe à la mousse de truffe aux marrons	CHF 10.50
Soupe aux cèpes	CHF 10.50

## Végétarien et végétalien

Risotto au vin rouge au gorgonzola et légumes CHF 19.50

Coeurs d'artichauts farcis à la ratatouille  
et riz basmati (vegan) CHF 24.50

## Poisson frais

Filet de sandre fritt sur CHF 39.50  
Artichaut-tomate légumes et pommes de terre au romarin

Tranches de saumon frites roses sur feuilles d'épinards  
avec sauce safranée et riz basmati CHF 39.50

## 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 (210grammes) CHF 25.50

Poitrine de poulet enveloppée dans du jambon cru farci  
Fromage frais aux herbes (200grammes) CHF 32.50

Poitrines de caille rôties sur  
Risotto au vin rouge et gorgonzola aux légumes glacés CHF 34.50

Entrecôte de bœuf grillée au beurre de moutarde  
de Poméranie et légumes glacés (180 grammes) CHF 39.50

Filet de bœuf poché au vin rouge et bouillon d'herbes  
(180grammes) sur risotto à la truffe et foie de canard rôti  
(sans foie de canard) CHF 56.50  
CHF 44.50

# Gasthaus Marktplatz

Présente:

## Château Briand Spezial

*A partir de 2 personnes ! Profitez d'une soirée agréable. Sculpté à table et servi en deux plats. Choisissez votre viande et vos accompagnements.*

Entrecôte de bœuf 200 grammes par personne CHF 44.50

Filet de bœuf 200 grammes par personne CHF 49.50

Bison Entrecôte 200 Gramm pro Person 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.*

*Bon apettit*

## Dessert

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

Parfait aux noix sur compote de prunes CHF 10.50

Strudel aux pommes avec sauce à la vanille  
et glace à la cannelle maison CHF 12.50

Crème brûlée à la fève tonka  
avec glace maison à la pistache CHF 12.50

Pari Capteur d'abricot avec Vodka CHF 9.50

Gobelet enfant CHF 9.50