

Speisekarte

Vorspeise

Grüner Salat mit Hausdressing und Croûtons	CHF 8.50
Gemischter Salat mit Hausdressing und Croûtons	CHF 12.50
Caprese „Tomatensalat mit Burrata und Bärlauchpesto	CHF 19.50
Hausgeräucherter Lachs auf Wakamesalat mit Wasabicreme	CHF 19.50
Wasserbüffeltatar serviert mit Toast und Butter	klein CHF 18.50
serviert mit Toast und Butter	gross CHF 27.50

Suppe

Getrüffelte Kartoffelsuppe	CHF 10.50
Bärlauchcremesuppe	CHF 10.50

Vegetarisch und Vegan

Spargel-Bärlauchrisotto mit pochiertem Landei
und Sauce-Hollandaise CHF22.50

Artischocken-Tomaten-Gemüseragout
mit Frühlingszwiebeln und Basmatireis
(Vegan) CHF20.50

Pikantes Linsen-Gemüseragout mit Frühlingsrollen
und Limetten-Joghurdip CHF20.50

Fisch

Gebratenes Zanderfilet auf grilliertem grünen Spargeln
mit Rosmarinkartoffeln und Safranschaum CHF39.50

Rosa gebratenes Lachsfilet vom Grill
auf Pikantem Linsengemüse-Sugo mit Limetten-Joghurdip CHF39.50

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 Beilagen.

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

Fleischgerichte

Alle Gerichte werden mit Gemüse serviert, wählen Sie eine Beilage nach Wahl:
Pommes Frites, Röstikroketten, Basmatireis, Nudeln und Bärlauch- oder Rotwein-Risotto

Schweineschnitzel paniert oder natur CHF 24.50

Pouletbrüstli im Rohschinkenmantel
gefüllt mit Bärlauchfrischkäse CHF 32.50

Cordon-Bleu gefüllt mit Appenzellerkäse, Bärlauch
und Mostbröckli CHF 34.50

Rindsentrecôte vom Grill auf Rotweirisotto
mit mariniertem Rucola und Bärlauchbutter CHF 39.50

In Rotwein-Kräutersud pochiertes Rindsfilet
auf Trüffelrisotto und gebratener Entenleber CHF 56.50

(ohne Entenleber) CHF 44.50

Dessert

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
und hausgemachter Joghurtglace CHF 12.50

Appenzeller-Biberli-Parfait auf Zwetschgenkompott CHF 10.50

Apfelstrudel mit Vanillesauce
und hausgemachter Zimtglace CHF 12.50

Tonkabohnen Creme-Brûlée
mit hausgemachter Pistazienglace CHF 12.50

Aprikosensorbet mit Vodka CHF 9.50

Kindertasse CHF 9.50