

# Menu

## Démarreur

Salade verte avec vinaigrette maison et croûtons	CHF 8.50
Salade mixte avec vinaigrette maison et croûtons	CHF 12.50
Caprese « Salade de tomates à la burrata et pesto d'ail des ours	CHF 19.50
Saumon fumé maison sur salade wakamé à la crème de wasabi	CHF 19.50
Tartare de buffle d'eau servi avec pain grillé et beurre petit	CHF 18.50
servi avec pain grillé et beurre	grand CHF 27.50

## Soupe

Soupe de pommes de terre truffées	CHF 10.50
Velouté d'ail des ours	CHF 10.50

## Végétarien et végétalien

Risotto aux asperges et à l'ail des ours, œuf de campagne poché et sauce hollandaise CHF22.50

Ragoût d'artichauts et tomates CHF20.50  
avec oignons nouveaux et riz basmati (Vegan)

Ragoût épicé de lentilles et légumes avec rouleaux CHF20.50  
de printemps et trempette au yaourt au citron vert

## Poisson

Filet de sandre frit sur asperges vertes grillées CHF39.50  
avec pommes de terre au romarin et écume de safran

Filet de saumon frit rose grillé CHF39.50  
sur sauce épicée aux lentilles et légumes avec trempette  
au yaourt au citron vert

# 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.*

*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 à l'ail des ours ou au vin rouge

Escalope de porc panée ou nature CHF 24.50

Poitrines de poulet enveloppées dans du jambon cru  
fourrées au fromage frais à l'ail des ours CHF 32.50

Cordon bleu farci au fromage appenzellois, à l'ail des ours  
et au Mostbröckli CHF 34.50

Entrecôte de bœuf grillée sur risotto au vin rouge  
avec roquette marinée et beurre à l'ail des ours CHF 39.50

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

## Dessert

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

Parfait Appenzeller Biberli 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