

Vorspeise

Grüner Salat mit Hausdressing und Croutons	CHF 8.50
Gemischter Salat mit Hausdressing und Croutons	CHF 12.50
Caprese « Tomatensalat mit Burrata und Bärlauchpesto	CHF 19.50
Spargelsalat mit Tatar vom hausgeräuchertem Lachs	CHF 19.50
Wasserbüffel-Tatar serviert mit Toast und Butter	klein CHF 18.50
serviert mit Toast und Butter	gross CHF 27.50

Suppe

Getrüffelte Kartoffelsuppe	CHF 10.50
Spargelcremesuppe mit Einlage	CHF 10.50

Vegetarisch & Vegan

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

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

Pikantes Linsen-Gemüse-Ragout mit Frühlingsrollen
und Limetten-Joghurtdip CHF20.50

Portion Stangenspargeln mit Kartoffeln
Sauce Hollandaise und zerlassener Butter CHF 29.50

Fisch

Gebratenes Zanderfilet auf gegrilltem grünem Spargel
mit Rosmarinkartoffeln und Safranschaum CHF39.50

Rosa gebratenes Lachsfilet vom Grill auf pikantem
Linsen-Gemüse-Sugo und Limetten-Joghurtdip 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 Ihre Beilagen 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

Fleisch

Alle Gerichte werden mit Gemüse serviert, wählen Sie eine Beilage Ihrer Wahl: Pommes, Rösti, Basmatireis, Nudeln und Risotto mit Bärlauch oder Rotwein

Portion weisser Spargeln als Beilage mit Sauce Hollandaise CHF 9.50

Schweineschnitzel paniert oder Natur CHF 24.50

Pouletbrüstli im Rohschinkenmantel
gefüllt mit Frischkäse mit Bärlauch CHF 32.50

Cordon-Bleu gefüllt mit Appenzeller Käse, Bärlauch
und Mostbröckli CHF 34.50

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

In Rotwein-Kräutersüd pochiertes Rindsfilet
auf Trüffelrisotto und gebratener Entenleber
(ohne Entenleber) CHF 56.50
CHF 44.50

Dessert

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
und hausgemachtem Joghurtglace CHF 12.50

Erdbeerparfait mit Beerenragout CHF 10.50

Apfelstrudel mit Vanillesauce
und hausgemachtem Zimtglace CHF 12.50

Tonkabohnen Crème Brûlée
mit hausgemachter Pistazienglace CHF 12.50

Aprikosensorbet mit Vodka CHF 9.50

Kindertasse CHF 9.50