

Speisekarte

Vorspeise

Grüner Herbstsalat mit Hausdressing und Croûtons	CHF 8.50
Gemischter Herbstsalat mit Hausdressing und Croûtons	CHF 12.50
Nüsslisalat mit Preiselbeer-Dressing Speck, Ei und Croûtons	CHF 14.50
Wasserbüffeltatar serviert mit Toast und Butter serviert mit Toast und Butter (auf Wunsch mit Entenleber überbacken)	klein CHF 18.50 gross CHF 27.50 + CHF 10.00
Randen-Apfelsalat mit gebratener Wachtelbrust	CHF 16.50
Kürbis-Pilzsalat mit hausgeräuchertem Lachs	CHF 19.50
 <h2><u>Suppe</u></h2>	
Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen	CHF 10.50
Marroni-Trüffelschaumsuppe	CHF 10.50
Steinpilzsuppe	CHF 10.50

Vegetarisch und Vegan

Kürbis Risotto mit gebratenen Pilzen CHF20.50

Spinat-Feta-Strudel auf Tomatensauce CHF21.50

Mit Ratatouille gefüllte Artischockenherzen
und Basmatireis (Vegan) CHF24.50

Frischer Fisch

Pochiertes Kabeljaufilet mit Pommerysenfkruste
auf Rahmspinat und Gnocchi CHF39.50

Gebrautes Zanderfilet auf
Artischocken-Tomatengemüse und Rosmarin Kartoffeln CHF39.50

Rosa gebratene Lachstranche auf Kürbisrisotto CHF39.50

Wildgerichte

Alle Wildgerichten werden serviert mit hausgemachtem:

Rotkraut, Spätzli, Rosenkohl, Maroni und kaltgerührten Preiselbeeren

- Hirschpfeffer	CHF 36.50
- Wildschweinkarree mit Zwetschgensauce	CHF 39.50
- Rehgeschnetzelttes in Preiselbeerrahmsauce	CHF 42.50
- Hirsch Entrecôte mit einer Marronikruste	CHF 42.50

Fleischgerichte

Alle Gerichte werden mit Gemüse serviert, wählen Sie eine Beilage nach Wahl:

Pommes Frites, Röstikroketten, Basmatireis, Nudeln und Risotto

Schweineschnitzel paniert oder natur	CHF 24.50
Pouletbrüstli im Rohschinkenmantel gefüllt mit Kräuterfrischkäse	CHF 31.50
In Rotwein Geschmorte Kalbsbacke auf glasiertem Herbstgemüse mit Kartoffelstock	CHF 47.50
In Rotwein-Kräutersud pochirtes Rindsfilet auf Trüffelrisotto und gebratener Entenleber (ohne Entenleber)	CHF 56.50 CHF 44.50

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

Dessert

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
und hausgemachter Joghurtglace CHF 10.50

Walnuss Parfait auf Zwetschgenkompott CHF 10.50

Apfelstrudel mit Vanillesauce
und hausgemachter Zimtglace CHF 12.50

Tonkabohnen Creme-Brûlée
mit hausgemachter Pistazienglace CHF 12.50

Zitronensorbet mit Vodka CHF 9.50

Kindertasse CHF 9.50