



Liebe Gäste

Ein herzliches Willkommen bei uns im Gasthaus Marktplatz. Gönnen Sie sich in unserem modernen und stilvollen Gasthaus eine Auszeit. In gepflegter und persönlicher Atmosphäre begrüßen Sie Ihre Gastgeber Didi Bühler und Rick Wassenaar.

Geniessen Sie gemütliche Stunden mit kulinarischem Hochgenuss und aufmerksamen Service. Wir freuen uns auf Sie.

Wir entführen Sie in die klassische Küche der Schweiz und über die Grenzen hinaus. Dabei werden unsere Speisen mit frischen und natürlichen Zutaten aus der unmittelbaren Umgebung zubereitet. Verschiedene Spezialitätenwochen je nach Saison lockern unser Angebot auf.

Haben Sie Allergien, Intoleranz oder machen Sie gerade eine Diät? Fragen Sie unser Personal, für eine optimale Zusammenstellung Ihres Menus beraten wir Sie gerne.

Was wäre ein herrliches Gericht ohne den passenden Wein. Unsere Weinkarte bietet Ihnen eine kleine, feine Auswahl herrlicher Tropfen aus den besten Anbaugebieten der Schweiz und Europas.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt. sowie in CHF

Vorspeisen:

Grüner Salat mit Hausdressing	CHF 9.00
Gemischter Salat mit Hausdressing	CHF 12.50
Gebackene Milken mit Salat Bouquet	CHF 14.50
Gratinierter Ziegenkäse mit Honig, Pinienkernen und Garnitur	CHF 12.50
Frisches Thunfischtatar serviert mit Toast und Butter	CHF 18.50
Hausgemachte Tomatencremesuppe mit einem Schuss Gin	CHF 10.50
Hausgemachte Zwiebelsuppe überbacken mit Baguette und Käse	CHF 10.50

Hauptgerichte:

zu jedem Hauptgericht eine Beilage inklusive

Pouletbrüstli gefüllt mit Weichkäse im Speckmantel	(ca. 180g)	CHF	25.50
Schweinsgeschnetzeltes an einer Cognac-Rahmsauce	(ca.180g)	CHF	29.50
Schweins Cordon Bleu gefüllt mit Appenzeller-Käse und Mostbröckli	(ca. 180g)	CHF	32.50
Flanksteak (Bavette) mit hausgemachter Kräuterbutter	(ca. 160g)	CHF	28.50
Saftiges Kalbssteak vom Grill mit Morchelrahmsauce	(ca. 160g)	CHF	35.50
Rindsfilet an einer pfiffigen Stroganoffsauce	(ca. 180g)	CHF	46.50

Deklaration: Poulet-, Schweine-, Rind- und Kalbsfleisch aus der Region (CH)

Fisch- und Meeresfrüchte:

zu jedem Hauptgericht eine Beilage inklusive

Riesengarnelen mit portugiesischen
Piri Piri Gewürzen CHF 32.50

Zanderfilet mit Limettenschaum CHF 32.50

Lachstranche vom Grill mit
Dillmayonnaise CHF 32.50

Deklaration: Fisch und Meeresfrüchte aus Vietnam, Pazifik, Atlantik
und der Schweiz

Beilage:

Butternudeln, Reis, Röstikroketten, Pommes frites
oder Gemüse

Jede weitere Beilage wird CHF 5.00 verrechnet.

Vegetarisch:

Weissweinrisotto
mit grünen Spargeln CHF 22.50

Gratinierte Peperoni gefüllt
mit Pilzen und Tomatensauce
dazu Butternudeln CHF 22.50

Süssmaistahler (Vegan)
mit Salat und Nüssen garniert CHF 16.50

Desserts:

Hausgemachte Glace pro Kugel	CHF 4.00
Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglace	CHF 9.50
Tiramisu mit Appenzeller-Rahmlikör	CHF 12.50
Crêpes mit Vanilleglace übergossen mit warmen Heidelbeeren	CHF 14.50
Kleine Käseplatte mit Garnitur	CHF 9.50