

## BRUNCH

immer Samstags ab 9 Uhr

<b>ORANGENSAFT</b> frisch gepresst	2dl 6.00 / 3dl 8.00
<b>RÜEBLI-APFEL-INGWER-SAFT</b> hausgemacht	2dl 6.00 / 3dl 8.00
<b>CHAMPAGNER</b> leclerc brian champagne ac, biodynamisch / brut réserve / 40% pinot noir, 40% pinot meunier, 20% chardonnay	1dl 13.30

<b>MARKTHALLEN-FRÜHSTÜCK</b> brotkorb, croissant, freilandeier, käse, charcuterie, birchermüesli, butter, hausgemachte konfitüre	21.00
<b>BIRCHERMÜESLI</b> hausgemacht	9.50
<b>PANCAKES</b> bananen, pekannüsse, ahornsirup	13.50

<b>FRÜHSTÜCKSEI / SPIEGELEI</b> freilandeier	pro ei 4.00
<b>RÜHREI</b> 2 freilandeier	8.00
<b>OMELETTE</b> 3 freilandeier	12.00
+ speck / + schinken / + pilze /+ bergkäse	je 5.50
<b>EGGS BENEDICT</b> schinken, spinat, sauce hollandaise	21.50
<b>ENGLISH HANGOVER</b> stadtwicker, baked beans, spiegelei, speck, tomaten / mikas, stadt zürich	24.50

<b>GERÄUCHERTER LACHS</b> getoastetes brot, zwiebeln, zitrone	13.00
+ pochiertes ei / + freilandeier	pro ei 4.00
<b>AUSTERN</b> wild, slow food / niederlande	6 stk. 28.50
<b>KÄSEBRETT</b> langres, förster, alp arni, terna, fruchtebrot, quittenchutney	23.00
<b>CHARCUTERIE-BRETT</b> parmaschinken, mostbröckli, mortadella piccante, gemüsepickles	29.00
<b>COMBO-BRETT</b> charcuterie, käse, fruchtebrot, gemüsepickles	29.00



## VORSPEISEN

ab 11.30 Uhr

<b>MARKTSALAT</b> blattsalate, gemüse, hausdressing	teller / schüssel <b>9.50 / 14.00</b>
<b>MARKKNOCHEN</b> röstbrot, fleur de sel / ch	<b>13.50</b>
<b>TAGESSUPPE</b>	<b>9.50</b>
<b>BÜFFELMOZZARELLA</b> randen, weisse anchovies, randenblätter	<b>13.50</b>
<b>CEVICHE</b> buntbarsch / koriander, chili / Indonesien	<b>14.00</b>

## PLATS DU JOURS

ab 11.30 Uhr

<b>RINDSTATAR</b> toast, butter / holzenfleisch, ennetbürgen	<b>19.50 / 32.50</b>
<b>ROASTBEEF</b> wurzelgemüse, pommes duchesse / holzenfleisch, ennetbürgen	<b>26.50</b>
<b>HACKTÄTSCHLI MIT ALLUMETTES</b> rind & kalb / hauskechup / holzenfleisch, ennetbürgen	<b>27.00</b>
<b>STEAK ET FRITES</b> hauskechup, chimichurri / ch	<b>34.00</b>
<b>MOULES ET FRITES</b> weissweinemulsion, wurzelgemüse, zwiebeln, tomaten, knoblauch / niederlande	<b>29.50</b>
<b>KABELJAU</b> fregola sarda, muscheln / nordostatlantik	<b>25.50</b>
<b>GANZE FORELLE</b> mandelnbutter, salzkartoffeln / bio / glauser, bachs	<b>29.00</b>
<b>RAVIOLI</b> handgemacht / ricotta, pecorino, steinpilze / vegetarisch	<b>29.50</b>
<b>KÜRBISSALAT</b> karamelierte haselnüsse, ziegenkäse, radicchio / vegetarisch	<b>24.00</b>

## DESSERTS

<b>BANANA BREAD &amp; BUTTER PUDDING</b>	<b>9.50</b>
<b>BIRNEN-TARTE-TATIN</b> sauerrahmglacé	<b>13.00</b>
<b>RICOTTA BRULÉE</b> passionsfrucht, mangosorbet	<b>11.50</b>
<b>GLACES &amp; SORBETS</b> schoggi, vanille / bio: mocca, joghurt-zitrone, erdbeersorbet	pro kugel <b>4.50 / bio 5.00</b>
- mit rahm	<b>+ 1.50</b>

## GEBÄCK

<b>AMARETTI</b>	<b>3.50</b>
<b>COOKIE</b>	<b>3.50</b>
<b>VOYAGE DE PIGNONS</b>	<b>3.50</b>
<b>BROWNIE</b>	<b>3.50</b>

## KUCHEN & SÜSSES

<b>FRUCHTWÄHE</b>	<b>5.00</b>
<b>SCHOGGIKUCHEN</b>	<b>8.00</b>
<b>CHEESECAKE</b> new york	<b>8.50</b>
<b>PANNA COTTA</b> mandarinen	<b>9.00</b>