

BRUNCH

immer samstags

KLEINES FRÜHSTÜCK	15.00
brotkorb, croissant, birchermüesli, butter, stadt-honig (wabe 3), hausgemachte konfitüre	
MARKTHALLEN FRÜHSTÜCK	25.00
brotkorb, croissant, freilandeier, käse, charcuterie, birchermüesli, butter, stadthonig (wabe 3), hausgemachte konfitüre	
BIRCHERMÜESLI hausgemacht / mit bio weizenschrot	9.50
PANCAKES ahornsirup	11.50
ORANGENSAFT frisch gepresst	2dl 6.00 / 3dl 8.00
RÜEBLI-APFEL-INGWER-SAFT hausgemacht	2dl 6.00 / 3dl 8.00
FRÜHSTÜCKSEI / SPIEGELEI freilandeier	pro ei 4.00
RÜHREI 2 freilandeier	8.00
OMELETTE 3 freilandeier	12.00
+ speck / + schinken / + pilze	je 5.50
EGGS BENEDICT schinken, spinat, sauce hollandaise	22.00
GERÄUCHERTER LACHS getoastetes brot, zwiebeln, zitrone	13.00
STADTZWICKER schweinswurst / spiegelei, patatine, zwiebeln / stadt zürich	22.00
CHAMPAGNER leclerc briant	1dl 13.30
champagne ac, biodynamisch / brut réserve / 40% pinot noir, 40% pinot meunier, 20% chardonnay	

SEAFOOD

CREVETTEN eden shrimps / aioli	14.00
CEVICHE buntbarsch / koriander, chili	14.00
TATAR tuna / yuzu-pfeffer, sojasauce	16.00
SASHIMI lachs / shiso-blatt, sojasauce	15.00
POLPO ingwer, sojasauce	12.00
AUSTERN nl, / wild, slow food 6 stk.	28.50
SEAFOOD-PLATTE	75.00

CHARCUTERIE

CAPOCOLLO martina franca	10.00
PARMASCHINKEN san ilario	11.50
BRESAOLA valtellina	12.50
MORTADELLA abruzen / piccante	8.50
HAMME ormalingen / weidesäuli	10.50
CARNE SECCA decristophoris, lumino	12.50
CHARCUTERIE-BRETT	29.00



KLASSIKER

ab 11.30 Uhr

MARKTSALAT blattsalate, gemüse, hausdressing	teller / schüssel	9.50 / 14.00
MARKKNOCHEN ch / röstbrot, fleur de sel		13.50
RINDSTATAR holzenfleisch, ennetbürgen / toast, butter		19.50 / 32.50
HACKTÄTSCHLI MIT ALLUMETTES rind / holzenfleisch, ennetbürgen / hausetchup		27.00
FALAFEL joghurt-tahini, taboulé, cashewnüsse / vegetarisch		23.00
MISTKRATZERLI MIT OFENGEMÜSE bretagne / wurzelgemüse, schalotten, patatine / 30 min vorfreude		34.00
ENTRECÔTE DOUBLE – AB 2 PERSONEN hand-selected by luma / allumettes & gemüse		pro pers. 50.00

PLATS DU JOUR

ab 11.30 Uhr

ROASTBEEF sauce béarnaise, pommes allumettes / holzenfleisch, ennetbürgen	32.00
RIGATONI bratsardinen, tomaten, oliven	22.50
MOLKENSCHWEIN-HALSSTEAK gremolata, fregola sarda mit favabohnen / toni oder matt, stans	24.50
RISOTTO eierschwämmli / vegetarisch	22.50
CHICKEN À L'AMÉRICAIN zitrone, gemüse-kartoffelsalat / ch	32.00
FORELLE bio / ganz / mandeln, butter, salzkartoffeln / gläuser, bachs	31.00
GRILLGEMÜSE büffelmozzarella, focaccia-würfel / vegetarisch	24.00
KÄSEBRETT tomme de rougemont, cabécou, pilatus chretzneralp, alp grava, blue dream, fruchtebrot & chutney	29.00

DESSERTS

BANANA BREAD & BUTTER PUDDING	9.50
BIRNEN-TARTE-TATIN crème double / 10 min vorfreude	13.00
SCHOKOLADENGANACHE weisses schokoladenmousse, pistaziensponge	12.50
GLACES & SORBETS schoggi, vanille / bio: mocca, joghurt-zitronen, erdbeersorbet	pro kugel 4.50 / bio 5.00
- mit rahm	+ 1.50

GEBÄCK

AMARETTI	2.50
COOKIE	2.50
VOYAGE DE PIGNONS	3.50
BROWNIE	3.50

KUCHEN & SÜSSES

FRUCHTWÄHE	5.00
SCHOGGIKUCHEN	8.00
CHEESECAKE new york	9.50
PANNA COTTA moscatobirne	9.00