

BRUNCH

immer Samstags & Sonntags

KLEINES FRÜHSTÜCK	15.00
brotkorb, croissant, butter, stadt-honig (wabe 3), hausgemachte konfitüre	
MARKTHALLEN FRÜHSTÜCK	25.00
brotkorb, croissant, freilandeier, käse, charcuterie, birchermüesli, butter, stadt-honig (wabe 3), hausgemachte konfitüre	
BIRCHERMÜESLI hausgemacht / mit bio weizenschrot	9.50
PANCAKES ahornsirup	11.50
SMOOTHIE bananen, datteln, orangen	3dl 8.50
FRÜHSTÜCKS-EI / SPIEGELEI freilandeier	pro ei 4.00
RÜHREI freilandeier	8.00
OMELETTE freilandeier	12.00
+ speck / + schinken / + pilze / + rauchlachs	je 5.50
EGGS BENEDICT schinken, sauce hollandaise	22.00
GERÄUCHERTER LACHS getoastetes brot, zwiebeln, zitrone	13.00
STADT-ZWICKER schwein / mikas, zh / bio / spiegelei, patatine, zwiebeln	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 niederlande / wildfang 6 stk.	28.50
AUSTERN frankreich / tsarskaya no.3 6 stk.	32.00
SEAFOOD-PLATTE	75.00

CHARCUTERIE

CAPOCOLLO martina franca	10.00
PARMASCHINKEN san ilario	11.50
LOMBETTO maremma / wildschwein	10.00
MORTADELLA abruzen / piccante	8.50
HAMME ormalingen / weidesäuli	10.50
SALAME FELINO parma	9.00
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
MOULES ET FRITES niederlande / miesmuscheln / gemüsejulienne, weisswein		29.50
HACKTÄTSCHLI MIT ALLUMETTES rind / holzenfleisch, ennetbürgen / hausetchup		27.00
VEGI-HACKTÄTSCHLI MIT ALLUMETTES gemüse, pilze, süsskartoffeln / hausetchup / vegan		25.50
MISTKRATZERLI MIT OFENGEMÜSE bretagne / wurzelgemüse, schalotten, patate		34.00
ENTRECÔTE DOUBLE – AB 2 PERSONEN holzenfleisch / mit allumettes & gemüse	pro pers.	50.00

PLATS DU JOUR

ab 11.30 Uhr

MOLKENSCHWEIN-HALSSTEACK toni odermatt, stans / kartoffeln, gemüse	23.00
SPAGHETTI peperoncini, knoblauch, calamaretti	24.00
RINDSRAGOÛT holzenfleisch ennetbürgen / schmorgemüse, polenta	27.00
PERLUHNSCHENKEL frankreich / gefüllt mit speck und thymian, grüner risotto	28.00
FRITTATA kartoffeln, artischocken / vegetarisch	19.50
CHICKEN PIE the pie shop / cole slaw	19.50
BACHSER FORELLE ganz / bio / kartoffeln	31.00
KÄSETELLER cironé, camembert, valdeon, epoise, robiola-reginella, fruchtebrot / vegetarisch	26.00

DESSERTS

BANANA BREAD & BUTTER PUDDING	9.50
BIRNEN TARTE TATIN mit doppelrahm	13.00
SCHOKOLADENGANACHE weisses schokoladenmousse, pistaziensponge	12.50
GLACES & SORBETS schoggi, vanille / bio: mocca, joghurt-zitrone, 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

NIDELWÄHE	5.00
PANNA COTTA apfelkompott	5.50
MANGO-SCHOKOTARTE	6.50
RÜEBLITORTE	6.00