

## BRUNCH

immer Samstags ab 9 Uhr

<b>ORANGENSAFT</b> frisch gepresst	2dl 6.00 / 4dl 9.00
<b>RÜEBLI-APFEL-INGWER-SAFT</b> hausgemacht	2dl 6.00 / 4dl 9.00
<b>CAVA</b> oriol rossell, brut nature reserva / xarel- lo, macabeu, parellada	1dl 9.00

<b>MARKTHALLENFRÜHSTÜCK</b>	21.00
brotkorb, croissant, freilandeier, käse, charcuterie, birchermüesli, butter, hausgemachte konfitüre	
<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> stadtzwicker, baked beans, spiegelei, speck, tomaten / mikas, stadt züri	24.50

<b>GERÄUCHERTER LACHS</b> getoastetes brot, zwiebeln, zitrone	13.00
+ pochirtes ei / freilandeier	pro ei 4.00
<b>AUSTERN</b> wild, slow food / niederlande	3 stk. 15.00 / 6 stk. 28.50
<b>AUSTERN</b> tsarskaya nr 2 / frankreich	3 stk. 17.00 / 6 stk. 32.50
<b>KÄSEBRETT</b> langres, förster, alp waldnacht, terna, fruchtebrot, quittenchutney	23.00
<b>CHARCUTERIEBRETT</b> mostbröckli, parmaschinken, mortadella piccante, gemüsepickles / schweiz, italien	29.00
<b>COMBOBRETT</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> tomatenkonfitüre, rucolapesto, pinienkerne / vegetarisch	<b>13.50</b>
<b>CEVICHE</b> buntbarsch / süsskartoffelchips, grillierter mais / indonesien	<b>16.50</b>

## PLATS DU JOURS

ab 11.30 Uhr

<b>RINDSTATAR</b> toast, butter / schweiz	100g / 200g <b>19.50 / 34.50</b>
<b>CAESAR SALAD</b> maispoularde, kapern, sardellen, datterini, parmesan / frankreich	<b>28.00</b>
<b>RAVIOLI</b> handgemacht / pilze, ricotta, pecorino, tomaten / vegetarisch	<b>27.50</b>
<b>TOMME VAUDOISE</b> grilliert / mesclunsalat, beerenvinaigrette, röstbrot	<b>18.50</b>
<b>KALBS-SALTIMBOCCA</b> safranrisotto, broccoli / schweiz	<b>25.50</b>
<b>GANZE FORELLE</b> salzkartoffeln, mandelbutter / luzern	<b>29.00</b>
<b>HACKTÄTSCHLI</b> rind & kalb / röstzwiebeln, kartoffelpüree, jus / schweiz	<b>27.00</b>
<b>LOUP-DE-MER-FILET</b> vongole, mönchsbar, roter pesto, selleriepüree / griechenland	<b>38.00</b>
<b>STEAK ET FRITES</b> chimichurri, hausketchup / ch	<b>34.00</b>

## DESSERTS

<b>ZITRONENGRAS-CREME-BRULEE</b> passionsfrucht, rhubarbersorbet	<b>11.50</b>
<b>APFEL-TARTE-TATIN</b> sauerrahmglacé	<b>13.00</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>	<b>8.50</b>
<b>MINIDSSERT</b> panna cotta / schokomuss	<b>4.00</b>

