

Möchten Sie unseren Newsletter abonnieren? Dann scannen Sie bitte diesen QR Code:



RESTAURANT MARKTHALLE

NEWSLETTER APRIL 2019



DER FRÜHLING IST ERWACHT

Liebe Freunde des Restaurant Markthalle

Nachdem der Frühling im März einen sehr verhaltenen und kühlen Eindruck gemacht hat, erwacht die Natur nun endlich zu neuem Leben.

Um dem Frühlingserwachen noch einen zusätzlichen Kick zu geben, werten wir unsere Speisekarte im Monat April mit frischen Frühlingserichten auf - lasst die Spargelzeit beginnen.

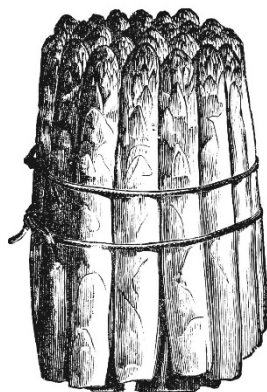
Wir wünschen viel Spass beim Lesen und freuen uns auf Ihren baldigen Besuch.

DIESEN MONAT

- **Spargelwochen** im April 2019
 - **Wir stellen vor:** Unser Partner **Käasers Schloss**
 - **Sauvignon Blanc & Spargel** - ein gutes Paar?
 - Aktuelle **Feiertage**
-

SPARGELZEIT

01.04.2019 - 30.04.2019 / jeweils ab 18.00 Uhr



VORSPEISE

SPARGELCRÈMESUPPE mit lachsstreifen / schottland	12.50
BUNTER SPARGELSALAT quinoa, granatapfel, brunnenkresse, röstbrct / vegetarisch	14.50

HAUPTGANG

KARTOFFELGNOCCHI spargeln, pomodori secchi, favebohnen, belper knolle / vegetarisch	24.00
BUND SPARGEL weiss & grün, neue kartoffeln, sauce hollandaise / vegetarisch	26.50
ANGUS-RINDSFILET spargel- ofentomate, kartoffelbaumkuchen, jus / schweiz	51.00

DESSERT

ERDBEER- RHABARBERKÜCHLEIN	12.50
---------------------------------------	-------



WIR STELLEN VOR



KÄSERS SCHLOSS
DELIKATESSEN VOM BAUERNHOF

Wer bei Käser's Schloss einkauft, findet sich in einem Paradies für Entdeckungslustige und Geniesser von innovativ veredelten, naturreinen Feinkostprodukten wieder.

Das Restaurant Markthalle arbeitet seit der Eröffnung mit Käser's Schloss zusammen. Von unserem Gemüse Hauptlieferanten werden wir stets mit qualitativ ausgezeichnete Ware beliefert. Auch Obst und Früchte beziehen wir regelmässig von unserem Nachbarn in der Markthalle im Viadukt.

Seit fünf Generationen baut Käfers Schloss selbst Gemüse und Salat auf dem eigenen Hof in Elfingen im Fricktal an – und hat sich auf alte Sorten spezialisiert. Auf dem Hof Grundstück stehen Apfelbäume, die bis zu 40 Jahre alt sind. Von den Bäumen werden fast vergessene Apfelsorten wie «Berner Rosen» oder «Sauergraeuech» geerntet. Die Salat- und Gemüsekulturen werden mit viel Sorgfalt gehegt und gepflegt. So ist die Qualität der saisonalen Sorten, die selbst verarbeitet und verkauft werden, garantiert. Naturverbunden wird alles mit der Hand nah an der Natur gepflanzt und geerntet. Die Anbau- und Herstellungsmethoden sind von klaren Qualitätsansprüchen geprägt.

In der hofeigenen Destillerie werden bis zu fünfzig selbstgebrannte Schnäpse, der Tschin (Gin) und Whisky hergestellt. Der erste Whisky entstand 2001. Gebrannt wird er aus Gerste (zwei Mal), und anschliessend für mindestens 7 Jahre gelagert. Gepflegt wird das klassische, schottische Verfahren mit einem kupfernen «Pot Still» – einzigartig in der Schweiz. Die preisgekrönten Schnäpse, wie der Berner Rosen Schnaps, haben seit 1996 schon über 160 Auszeichnungen erhalten. Für den auf dem Hof gebrannten Tschin (Gin), werden Botanicals die zum Grossteil aus der Region kommen, verwendet. Ein flüssiges «Small batch» Aromawunder.

Die Familie Käfers schaut auf eine lange Tradition zurück. Eine Generation lernt von der nächsten und führt die Arbeit am Hof fort. Die Brüder Michael und Raphael setzen die Erfolgsstory fort. Schon als Kinder haben sie ihrem Vater Ruedi Käser im Betrieb geholfen. Später machten sie eine Ausbildung zu Winzern mit anschliessenden Praktika auf Weingütern in der ganzen Welt.

Die Obstgärten, Gemüsekulturen sowie Rebberge des Bauernguts Käfers Schloss pflegt die Familie mit grosser Sorgfalt. Bis 2020 wird das Bauerngut als Bio Betrieb «Bioknospe» zertifiziert sein.

Verkauft werden Produkte aus eigener Herstellung oder aus der Region. Diese werden in der Markthalle im Viadukt in Zürich, sowie wöchentlich auf dem Markt am Bürkliplatz in Zürich und Markt am Graben in Aarau, angeboten.



SAUVIGNON BLANC & SPARGEL

Ein gutes Paar?

Diese Frage ist gar nicht so leicht zu beantworten. Denn es gibt verschiedene Spargelarten, wie grüner und weisser Spargel; sowie die verschiedenen Sauvignon Weine.

Esse ich den Spargel nur mit Butter oder mit Schinken? Welche Sauce serviere ich dazu? Gibt es den Spargel mit Fisch oder Fleisch? All diese Faktoren verändern die Verbindung von Sauvignon und Spargel. Ist es dann doch der Wein aus der Region oder der gute Tropfen aus Kroatien? Unter Einhaltung von ein paar Grundregeln kann diese Frage gut beantwortet werden. Schlussendlich sind solche Entscheidungen aber auch immer eine Frage Ihres persönlichen Geschmacks, den sollten Sie sich auf keinen Fall nehmen lassen.

Zum Spargel passen aber auch Weine wie Müller-Thurgau, Chardonnay, Grüner Veltliner, Weissburgunder sowie leichte Rotweine. Diese feinen Tropfen bieten wir ebenfalls alle in unserem Restaurant Markthalle an.

Von den aromatischen Sorten wird der Sauvignon Blanc immer beliebter. Hier sind ausgereifte, stoffligere Weine solchen mit würzig-grasigen Nuancen vorzuziehen.

Unsere Sauvignon Blancs:



2017 Rufus Sauvignon Blanc Zürich AOC, Herterwein

Intensiver, exotischer Duft nach reifer Stachelbeere, Honigmelone sowie einen Schimmer von grüner Paprika, leichtfüssig, im Finale frisch und knackig

Passt gut zu: Bunter Spargelsalat



2017 Sauvignon Blanc Grave DOP, Casa Vinicola Antonutti

Leuchtendes Strohgelb, in der Nase vegetabile und fruchtige Noten, im Gaumen Aromen von Buchsbaum und Salbei, langer aromatischer Abgang

Passt sehr gut zu: Bunter Spargelsalat



2017 Sauvignon Blanc Magnás Friuli IGP, Azienda Agricola Magnás

Fruchtig, vegetabil, trocken, sehr anhaltend, ausgewogen, elegant

Passt sehr gut zu: Spargelcremesuppe, Kartoffelgnocchi



2016 Sauvignon Blanc Prestige Spontan VdT, Badischer Orange Landwein

Reiches Bouquet mit Anklängen an Pfirsich, frischen Mandeln, Holunder, Litschi und reife Maracuja. Am Gaumen dicht und cremig, getragen von einer lebendigen Säure. Langer Nachhall, der sich mit Aromen von karamellisierten Birnen verabschiedet

Passt hervorragend zu: Bund Spargel mit Sauce Hollandaise, Angus-Rindsfilets



2017 Sauvignon Blanc Saltwater Kroatien, Luris Winery

Fruchtig, vegetabil, trocken, sehr anhaltend, ausgewogen, elegant

Passt wunderbar zu: Spargelcremesuppe, Bund Spargel mit Sauce Hollandaise

AKTUELLE FEIERTAGE

Das Restaurant Markthalle bleibt an folgenden Tagen geschlossen:

Montag, 8. April 2019	Sechseläuten
Freitag, 19. April 2019	Karfreitag
Montag, 22. April 2019	Ostermontag
Mittwoch, 1. Mai 2019	Tag der Arbeit

Der Frühling ist eine wunderbare Jahreszeit. Die ganze Welt wird lebendig. Die Kälte ist Vergangenheit. Die Luft ist mit dem Duft von satten Grün gefüllt. Die Natur, die so langweilig und kalt erschien, lebt wieder auf. Sie erwacht. Der neue Lebenszyklus ist gestartet. Der Frühling gibt uns Hoffnung auf Verjüngung in unserem eigenen Leben. Es ist eine Zeit der Lebensfreude, die im Inneren wohnt und erwacht.

Geniessen Sie diese wunderbare Zeit!

Liebe Grüsse
Ihr Restaurant Markthalle Team



Möchten Sie unseren Newsletter abonnieren? Dann scannen Sie bitte diesen QR Code:

