



MARKTPLATZ

«WILDE ZEITEN» IM MARKTPLATZ

KÜRBISCREMESUPPE

GARNIERT MIT AMARETTOSCHAUM UND KÜRBISKERNÖL

11.80 / 14.80

NÜSSLISALAT

AN HAUSDRESSING MIT SAUTIERTEN EIER SCHWÄMMLI
GARNIERT MIT EI, SPECK UND CROÛTONS

17.80

HERBSTTELLER «MARKTPLATZ»

MIT HAUSGEMACHTEN EIERSPÄTZLI
KÜRBIS, ROSENKOHL, ROTKRAUT UND MARONI
DAZU EINE LEICHTE COGNACSAUCE

29.80

REHPFEFFER IM PFÄNNLI

AN KRÄFTIGER ROTWEINSAUCE
SERVIERT MIT SPÄTZLI, KÜRBIS, ROSENKOHL,
ROTKRAUT UND MARONI, GARNIERT MIT EINEM MIRZA-APFEL

38.80

HIRSCHGESCHNETZELTES

AN FEINER COGNACSAUCE
SERVIERT MIT SPÄTZLI, KÜRBIS, ROSENKOHL,
ROTKRAUT UND MARONI, GARNIERT MIT EINEM MIRZA-APFEL

39.80

KLASSIKER

CORDON BLEU VOM WILDSCHWEIN

GEFÜLLT MIT WILDROHSCHIMKEN UND KLOSTERKÄSE
SERVIERT MIT POMMES FRITES UND EINEM MIRZA-APFEL

39.80



Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8,1% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.

Herkunft Fleisch: Österreich, Deutschland



MARKTPLATZ

«GOLDIGER HERBST»

PORTION VERMICELLES

AUS FEINER EDELKASTANIE
SERVIERT MIT RAHM

9.80 / 13.80

WALDBEEREN TIRAMISU

HAUSGEMACHT MIT EINEM HAUCH AMARETTO
GARNIERT MIT GETROCKNETEN ORANGEN

14.80

SCHOKOLADENMOUSSE

HAUSGEMACHT
MIT KARAMELISIERTEN MANDEL

12.80



COUPE NESSELRODE

VERMICELLES MIT VANILLEGLACE
LUFTIGES MERINGUES UND RAHM
GARNIERT MIT FRISCHEN WALDBEEREN

15.80

„WARMES FÜR DIE SEELE“

GLÜHWEIN

MIT ORANGEN, ZIMT UND NELKEN
VERFEINERT MIT AMARETTO

2DL 6.80

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8,1% MwSt.
Über Zutaten in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne.
Herkunft Fleisch: Österreich, Deutschland