

wh Mercato

R I S T O R A N T E

Herzlich willkommen im Mercato.
Unser Team freut sich, Sie als Gast begrüßen zu dürfen

Welcome to Ristorante Mercato!
Our team is delighted to welcome you!

Für Informationen zu den Allergenen und Herkunft der einzelnen Produkte
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.
For information on the allergens and origin of each product
please contact our staff.

Insalate e Zuppe

Insalata mista

Gemischter Salat

Mixed salad

CHF 9.80

Lo Chef consiglia:

Insalata Siciliana

Fenchelsalat mit Orangenfilets, Pinienkernen und weissem Balsamicodressing

Fennel salad with filets of orange, pine nuts and balsamico dressing

CHF 11.80

Insalata Caprese D.O.C.

Cherrytomaten mit Büffelmozzarella

Cherry tomatoes with buffalo mozzarella

CHF 16.80

Insalata di fermentino

Nüsslisalat mit Ei

Lamb's lettuce with egg

CHF 14.50

Crema di Pomodoro corretta

Tomatencremesuppe mit Schuss

Tomato cream soup

CHF 10.50

Antipasti

Bruschetta Napoletana

Neapolitanisches Knoblauchbrot mit Tomaten, Rucola und Parmesan
Neapolitan garlic bread with tomatoes, rocket and parmesan

CHF 10.80

Carpaccio con Parmigiano

Dünn geschnittene, marinierte Rindshuft und Parmesan
Thin sliced marinated raw beef and parmesan

CHF 18.80

Capesante alla Griglia

Grillierte Jakobsmuscheln mit Mango, Apfel und Vinaigrette
Grilled scallops with mango, apple and vinaigrette

CHF 19.50

Prosciutto San Daniele

Dünn geschnittener Rohschinken aus Italien mit Feigensenf
Thin sliced raw ham from Italy with fig mustard

CHF 19.00

Lo Chef consiglia:

Antipasti misti Mercato ab 2 Personen

Vorspeisenvariation "Mercato"
Variation of appetizers "Mercato"

CHF 18.80 pro Person

Pasta fatta in Casa

	1/2	1/1
Lasagna al forno (25 min.)	CHF 20.00	CHF 23.00
Der Klassiker <i>Classic Italian Lasagne</i>		

Lo Chef consiglia:

Cappelletti ai carcofi con salsa di burrata

Gefüllt mit Artischocken an Burratasauce
Pasta stuffed with artichoke and burratasauce

CHF 25.50 **CHF 28.50**

Cappelletti al Brasato

Gefüllt mit Rindfleisch an brauner Butter
Pasta stuffed with ground beef in a butter sauce

CHF 25.50 **CHF 28.50**

Pasta Mercato

Cappelletti al brasato, Penne all'arrabbiata und Tagliatelle mit Steinpilzen
Cappelletti with ground beef, penne all'arrabbiata and tagliatelle with mushrooms

CHF 26.50 **CHF 29.50**

Tagliatelle Mercato

Mit Kalbfleisch, Tomatenwürfelchen, Parmesan, Rucola und Rahm
Pasta with slices of veal, tomatoes, parmesan, rocket and cream sauce

CHF 23.50 **CHF 26.50**

**Unsere hausgemachte Pasta wird mit Schweizer Freilandeiern und Mehl aus der Mühle Oberembrach hergestellt.
*Our home made pasta is made from Swiss free-range eggs and Swiss flour from the region.***

I Primi

	1/2	1/1
Paccheri Lugani Mit Wildfenchel- Salsiccia, Steinpilzen und Trüffelbutter <i>Pasta with Italian wild fennel sausage, mushrooms and truffle butter</i>	CHF 26.50	CHF 29.50
Penne all' Arrabbiata Mit Tomatensauce, Knoblauch und Peperoncini <i>With tomatosauce, garlic and chillies</i>	CHF 16.00	CHF 19.00
Spaghetti del Capo Mit Riesencrevetten, Crevetten, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Rucola <i>With giant prawns, shrimps, onions, garlic, tomatoes and rocket</i>	CHF 26.50	CHF 29.50
Risotto Pescatore Mit Riesencrevetten, Jakobsmuschel, Muscheln, Knoblauch und Tomatensauce <i>With giant prawns, scallops, mussels, garlic and tomato sauce</i>	CHF 28.50	CHF 31.50
Gnocchi alla Vongole Veraci Mit Vongole, Cherrytomaten und Weisswein <i>With clams, cherry tomatoes and with wine</i>	CHF 26.50	CHF 29.50
Paccheri Mirella VEGAN Mit Zucchini, Aubergine, Cherrytomaten und Pinienkernen <i>With courgettes, egg plant, cherry tomatoes and pine nuts</i>	CHF 23.00	CHF 26.00

Secondi di Carne

1/2

1/1

Filetto di Manzo al tegamino

Rindsfilet mit Kräutern

Fillet of beef with herbs

CHF 49.00

Lo Chef consiglia:

Scaloppine di Vitello al Limone

Kalbsschnitzel an Zitronensauce

Veal cutlets with lemon sauce

CHF 29.50

CHF 35.50

Ossobucco della Nonna

Kalbshaxe Grossmutterart

Knuckle of veal grandmother's style

CHF 38.00

Sella d' Agnello al Capo

Lammkarree am Stück im Ofen gebraten an Kräutersauce

Oven roasted rack of lamb with herb sauce

CHF 46.50

Tagliata di Manzo con Rucola

Grilliertes Entrecôte auf Rucola an Balsamicosauce mit grünem Pfeffer

Beef entrecote on a bed of rocket with green pepper sauce

CHF 43.50

	1/2	1/1
<p>Piccata alla Milanese Kalbsschnitzel im Ei und Parmesan gebraten mit Champignons und Schinken <i>Escaoles of veal in an egg and cheese batter served with champignons and ham</i></p>	CHF 29.50	CHF 35.50
<p>Petto di pollo alla cacciatore Pouletbrust im Ofen geschmort mit Oliven, Kapern, Cherrytomaten und Kräutern <i>Braised chicken breast with olives, capers, cherry tomatoes and herbs</i></p>	CHF 24.50	CHF 28.50

Pesci e Crostacei

<p>Gamberoni alla Griglia Grillierte Riesencrevetten <i>Grilled giant prawns</i></p>		CHF 41.50
<p>Filetto di branzino al capo Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Knoblauch und Cherrytomaten <i>Fried fillet of sea bass on garlic and cherry tomatoes</i></p>		CHF 39.50
<p>Baccala mediterrane Kabeljaufilet mit Oliven, Kapern, Zwiebeln und Kräuter <i>Cod fillet with olives, capers, onions and herbs</i></p>		CHF 39.50

**Lust auf einen Wolfsbarsch, Goldbarsch oder Steinbutt am Stück? Unsere Küche bereitet Ihnen den Fisch ab 2 Personen gerne auf 1 - 2 Tagen Vorbestellung zu.
Unser Serviceteam berät Sie gerne.**

Supplemento

Contorni

Un contorno è compreso in tutti i piatti, ogni ulteriore sarà addebitato un supplemento
Spinaci, polenta, variazione di verdura, risotto, riso secco, tagliatelle,
patate al rosmarino

CHF 6.80

Beilagen

Bei allen Gerichten ist eine Beilage inbegriffen, jede weitere wird mit einem Aufpreis verrechnet
Spinat, Polenta, Gemüsevariation, Risotto, Trockenreis, Tagliatelle, Rosmarinkartoffeln

CHF 6.80

Side dishes

*One side is included in every main dish, each additional will be charged extra
Spinach, polenta, risotto, rice, tagliatelle, rosemary potatoes and
variation of vegetables,*

CHF 6.80

Fleisch- und Fischdeklaration

Kalbfleisch	Vitello	Veal		CH
Rindfleisch*	Manzo*	Beef*		ARG
Lammfleisch	Agnello	Lamb		NZL
Pouletfleisch	Pollo	Chicken		CH
Schweinefleisch	Maiale	Pork		CH
Trutenfleisch	Tacchino	Turkey		HUN
Riesenkrevetten	Gamberoni	Prawns	Zucht	VNM
Seezunge	Sogliola	Sole	Schleppnetz	Nordost Atlantik
Jakobsmuscheln	Capesante	Scallops	Schleppnetz	Nordost Atlantik
Venusmuscheln	Vongole	Clams	Zucht	ITA
Miesmuscheln	Cozze	Mussels	Zucht	Nordost Atlantik
Tintenfisch	Polpo	Squid	Reussen/Fallen	Nordost Atlantik
Lachs	Salmone	Salmon	Zucht	NOR
Goldbarsch	Orata	Redfish	Zucht	GRC
Wolfsbarsch	Branzino	Sea bass	Zucht	GRC
Kabelejau	Baccala	Cod filet	Schleppnetz	Nordost Atlantik
Rohschinken, Salami, Salami Piccante, Coppa, Bresaola, Pancetta <i>Smoked ham, spicy salami, coppa, bresaola, pancetta</i>				ITA
Speck, Fleischkäse, gekochter Schinken <i>Bacon, meatloaf, boiled ham</i>				CH

*Kann mit Antibiotika oder Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein.

*May have been produced with antibiotics or hormones as a powerful promoter.