

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 / Antipasti

Insalata mista

Gemischter Salat
Mixed salad

CHF 9.80

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

Crema di Pomodoro corretta

Tomatencrèmesuppe mit Schuss
Tomato cream soup

CHF 10.50

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

Prosciutto San Daniele

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

CHF 19.00

Pasta fatta in Casa / I Primi

Lasagna al forno (25 min.)

Der Klassiker

Classic Italian Lasagne

1/2 1/1
CHF 20.00 CHF 23.00

Lo Chef consiglia:

Cappelletti al Brasato

Gefüllt mit Rindfleisch an brauner Butter

Pasta stuffed with ground beef in a butter sauce

CHF 25.50 CHF 28.50

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

Penne all' Arrabbiata

Mit Tomatensauce, Knoblauch und Peperoncini

With tomato sauce, garlic and chillies

CHF 16.00 CHF 19.00

Spaghetti del Capo

Mit Riesencrevetten, Crevetten, Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten und Rucola

With giant prawns, shrimps, onions, garlic, tomatoes and rocket

CHF 26.50 CHF 29.50

Paccheri Mirella VEGAN

Mit Zucchini, Aubergine, Cherrytomaten und Pinienkernen

With courgettes, egg plant, cherry tomatoes and pine nuts

CHF 23.00 CHF 26.00

Secondi di Carne

1/2

1/1

Lo Chef consiglia:

Scaloppine di Vitello al Limone

Kalbsschnitzel an Zitronensauce
Veal cutlets with lemon sauce

CHF 29.50

CHF 35.50

Piccata alla Milanese

Kalbsschnitzel im Ei und Parmesan gebraten mit Champignons und Schinken
Escaloles of veal in an egg and cheese batter served with champignons and ham

CHF 29.50

CHF 35.50

Petto di pollo alla cacciatore

Pouletbrust im Ofen geschmort mit Oliven, Kapern, Cherrytomaten und Kräutern
Braised chicken breast with olives, capers, cherry tomatoes and herbs

CHF 24.50

CHF 28.50

Ossobucco della Nonna

Kalbshaxe Grossmutterart
Knockle of veal grandmother's style

CHF 38.00

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

Filetto di Manzo al tegamino

Rindsfilet mit Kräutern
Fillet of beef with herbs

CHF 49.00

Pesci e Crostacei

Gamberoni alla Griglia

Grillierte Riesencrevetten
Grilled giant prawns

CHF 41.50

Filetto di branzino al capo

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Knoblauch und Cherrytomaten
Fried filet of sea bass on garlic and cherry tomatoes

CHF 39.50

Supplemento

Contorni

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

CHF 6.80

Beilagen

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

CHF 6.80

Side dishes

*One side is included in every main dish, each additional will be charged extra
Spinach, risotto, tagliatelle, rosmariny 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.