



BENVENUTO – Herzlich willkommen im Ristorante Mercato!

Unser Team freut sich, Sie als Gast begrüßen zu dürfen.

BENVENUTO – 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 Antipasti

Insalata mista

Gemischter Salat
Mixed salad

CHF 10.50

Insalata Siciliana

Fenchelsalat mit Orangenfilets, Pinienkernen und weissem Balsamicodressing
Fennel salad with filets of orange, pine nuts and balsamico dressing

CHF 11.80

Insalata fermentino

Nüsslisalat mit Ei
Lamb's lettuce with egg

CHF 14.50

Insalata Caprese D.O.C.

Cherrytomaten mit Büffelmozzarella
Cherry tomatoes with buffalo mozzarella

CHF 16.80

Crema di Pomodoro corretta

Tomatencremesuppe 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 19.50

Pasta fatta in Casa

	1/2	1/1
Lasagna al forno (25 min.)	CHF 20.50	CHF 23.50
Der Klassiker		
<i>Classic Italian Lasagne</i>		

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**

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

I Primi

1/2

1/1

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 27.50

CHF 30.50

Paccheri Mirella (Vegan)

Mit Zucchetti, Aubergine, Cherrytomaten und Pinienkernen

with courgettes, eggplant, cherry tomatoes and pine nuts

CHF 23.50

CHF 26.50

Paccheri Ferrari (Vegetarisch)

Mit Artischocken, Olivenoel, Knoblauch und gereifter Ricotta

With artichokes, olive oil, garlic and more mature cream cheese

CHF 25.50

CHF 28.50

Secondi di Carne

Lo Chef consiglia:

Scaloppine di Vitello al Limone

Kalbsschnitzel an Zitronensauce

Veal cutlets with lemon sauce

CHF 30.50 CHF 36.50

Ossobucco della Nonna

Kalbshaxe Grossmutterart

Knockle 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 49.50

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 46.50

Filetto di Manzo Innovativo

Rindsfilet im Speckgürtel, Rosmarin und rotes Zwiebel-Chutney

Fillet of beef with bacon, rosemary and onion-chutney

CHF 51.00

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 30.50 CHF 36.50

Petto di pollo alle Erbe

Pouletbrust im Ofen gebraten mit frischen Kräutern

Braised chicken breast with fresh herbs

CHF 27.50 CHF 30.50

Pesci e Crostacei

Gamberoni alla Griglia

Grillierte Riesencrevetten
Grilled giant prawns

CHF 41.50

Filetto di branzino al capo

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

CHF 39.50

Piatto di pesce

Fischteller mit Wolfsbarsch- und Goldbarschfilet, Jakobsmuschel und Riesencrevetten
Fish plate with sea brass, redfish, scallops and giant prawns

CHF 52.00

Supplemento

Beilagen

Bei allen Gerichten ist eine Beilage inbegriffen, jede weitere wird mit einem Aufpreis verrechnet:
Tagliatelle, Spaghetti, Risotto, Rosmarinkartoffeln, Spinat oder Gemüsevariation (Karotten, Broccoli & Blumenkohl)

CHF 6.80

Side dishes

*One side is included in every main dish, each additional will be charged extra:
spinach, risotto, spaghetti, tagliatelle, rosemary potatoes and variety of vegetables (carrots, broccoli & cauliflower)*

Bitte geben Sie uns Ihr Feedback

Teilen Sie Ihre Erfahrung in unserem Ristorante Mercato mit anderen Gästen direkt auf **TripAdvisor!** Wir freuen uns, wenn Sie die Möglichkeit dazu nutzen. Ein herzliches Dankeschön und auf Wiedersehen!

Fleisch- und Fischdeklaration

Kalbfleisch	Vitello	Veal		CH
Rindfleisch*	Manzo*	Beef*		ARG / CH
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.