



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 <i>Mixed salad</i>	CHF 11.20
Insalata Siciliana Fenchelsalat mit Orangenfilets, Pinienkernen und weissem Balsamicodressing <i>Fennel salad with filets of orange, pine nuts and balsamico dressing</i>	CHF 12.50
Insalata fermentino Nüsslisalat mit Ei <i>Lamb's lettuce with egg</i>	CHF 14.50
Insalata Caprese D.O.C. Cherrytomaten mit Büffelmozzarella <i>Cherry tomatoes with buffalo mozzarella</i>	CHF 17.00
Crema di Pomodoro corretta Tomatencrèmesuppe mit Schuss <i>Tomato cream soup</i>	CHF 10.50
Bruschetta Napoletana Neapolitanisches Knoblauchbrot mit Tomaten, Rucola und Parmesan <i>Neapolitan garlic bread with tomatoes, rocket and parmesan</i>	CHF 10.80
Carpaccio con Parmigiano Dünn geschnittene, marinierte Rindshuft und Parmesan <i>Thin sliced marinated raw beef and parmesan</i>	CHF 19.80
Prosciutto San Daniele Dünn geschnittener Rohschinken aus Italien mit Feigensenf <i>Thin sliced raw ham from Italy with fig mustard</i>	CHF 21.00

Pasta fatta in Casa

	1/2	1/1
Lasagna al forno (25 min.)	CHF 21.50	CHF 24.50
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 27.00 **CHF 30.00**

Cappelletti ai porcini (Vegetarisch)

Gefüllt mit Steinpilzen und Ricotta an Rahmsauce

Pasta stuffed with porcini mushrooms and ricotta in cream sauce

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 25.00 **CHF 28.00**

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 16.50

CHF 19.50

Spaghetti del Capo

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

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

CHF 28.50

CHF 31.50

Paccheri Mirella (Vegan)

Mit Zucchetti, Aubergine, Cherrytomaten und Pinienkernen

with courgettes, eggplant, cherry tomatoes and pine nuts

CHF 25.00

CHF 28.00

Paccheri Ferrari (Vegetarisch)

Mit Artischocken, Olivenoel, Knoblauch und gereifter Ricotta

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

CHF 26.00

CHF 29.00

Secondi di Carne

Lo Chef consiglia:

Scaloppine di Vitello al Limone

Kalbsschnitzel an Zitronensauce
Veal escalope with lemon sauce

CHF 31.50 CHF 37.50

Ossobuco della Nonna

Kalbshaxe Grossmutterart
Knuckle of veal grandmother's style

CHF 39.00

Sella d'Agnello al Capo

Lammkarree am Stück im Ofen gebraten an Kräutersauce
Oven roasted rack of lamb with herb sauce

CHF 52.50

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 47.50

Filetto di Manzo Innovativo

Rindsfilet im Speckgürtel, Rosmarin und rotes Zwiebel-Chutney
Fillet of beef with bacon, rosemary and onion-chutney

CHF 52.50

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 31.50 CHF 37.50

Petto di pollo alle Erbe

Pouletbrust im Ofen gebraten mit frischen Kräutern
Braised chicken breast with fresh herbs

CHF 28.50 CHF 31.50

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 40.50

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

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*

Bitte geben Sie uns Ihr Feedback | Please give us your 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.