



**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 11.50**

### **Insalata Siciliana**

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

**CHF 12.50**

### **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 17.50**

### **Crema di Pomodoro corretta**

Tomatencrèmesuppe mit Schuss  
*Tomato cream soup*

**CHF 10.80**

### **Bruschetta Napoletana**

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

**CHF 11.00**

### **Carpaccio con Parmigiano**

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

**CHF 19.80**

### **Prosciutto San Daniele**

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

**CHF 21.50**

## Pasta fatta in Casa

	1/2	1/1
<b>Lasagna al forno (25 min.)</b>	<b>CHF 22.00</b>	<b>CHF 25.00</b>
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 27.50**   **CHF 30.50**

#### **Cappelletti ai porcini (Vegetarisch)**

Gefüllt mit Steinpilzen und Ricotta an Rahmsauce

*Pasta stuffed with porcini mushrooms and ricotta in cream sauce*

**CHF 27.00**   **CHF 30.00**

#### **Tagliatelle Mercato**

Mit Kalbfleisch, Tomatenwürfelchen, Parmesan, Rucola und Rahm

*Pasta with slices of veal, tomatoes, parmesan, rocket and cream sauce*

**CHF 26.50**   **CHF 29.50**

**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 16.50**

**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 25.50**

**CHF 28.50**

### **Paccheri Ferrari (Vegetarisch)**

Mit Artischocken, Olivenoel, Knoblauch und gereifter Ricotta

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

**CHF 26.50**

**CHF 29.50**

## Secondi di Carne

### Lo Chef consiglia:

#### Scaloppine di Vitello al Limone

Kalbsschnitzel an Zitronensauce  
*Veal escalope with lemon sauce*

CHF 32.00 CHF 38.00

#### Ossobuco della Nonna

Kalbshaxe Grossmutterart  
*Knuckle of veal grandmother's style*

CHF 39.50

#### Sella d'Agnello al Capo

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

CHF 53.50

#### 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 48.50

#### Filetto di Manzo Innovativo

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

CHF 53.50

#### 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 32.00 CHF 38.00

#### Petto di pollo alle Erbe

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

CHF 29.50 CHF 32.50

## Pesci e Crostacei

### Gamberoni alla Griglia

Grillierte Riesencrevetten  
*Grilled giant prawns*

CHF 42.00

### Filetto di branzino al capo

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

CHF 41.00

### Piatto di pesce

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

CHF 53.00

## Supplemento

### Beilagen

Bei allen Gerichten ist eine Beilage inbegriffen, jede weitere wird mit einem Aufpreis verrechnet:  
Tagliatelle, Spaghetti, Risotto, Rosmarinkartoffeln, Polentaschnitten, 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.