



ristorante *Mercato*

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 11.50
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 Caprese D.O.C. Cherrytomaten mit Büffelmozzarella <i>Cherry tomatoes with buffalo mozzarella</i>	CHF 17.50
Insalata fermentino Nüsslisalat mit Ei <i>Lamb's lettuce with egg</i>	CHF 14.50
Crema di Pomodoro corretta Tomatencrèmesuppe mit Schuss <i>Tomato cream soup</i>	CHF 10.80
Bruschetta Napoletana Neapolitanisches Knoblauchbrot mit Tomate, Rucola und Parmesan <i>Neapolitan garlic bread with tomatoes, rocket and parmesan</i>	CHF 11.00
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 21.50

Pasta fatta in Casa

Lasagna al forno (25 min.)

Der Klassiker

Classic Italian Lasagne

CHF 25.00

Lo Chef consiglia:

Cappelletti al Brasato

Gefüllt mit Rindfleisch serviert mit brauner Butter

Pasta stuffed with ground beef served with brown butter

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 30.00

Tagliatelle Mercato

Mit Kalbfleisch, Tomatenwürfeln, Parmesan, Rucola und Rahm

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

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

Penne all' Arrabbiata

Mit Tomatensauce, Knoblauch und Peperoncini

With tomato sauce, garlic and peperoncini

CHF 19.50

Il nostro consiglio:

Spaghetti del Capo

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

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

CHF 31.50

Paccheri Mirella (Vegan)

Mit Zucchini, Aubergine, Cherrytomaten und Pinienkernen

with courgettes, eggplant, cherry tomatoes, and pine nuts

CHF 28.50

Paccheri Ferrari (Vegetarisch)

Mit Artischocken, Olivenöl, Knoblauch und gereifter Ricotta

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

CHF 29.50

Secondi di Carne

Lo Chef consiglia:

Scaloppine di Vitello al Limone

Kalbsschnitzel an Zitronensauce
Veal escalope with lemon sauce

CHF 38.00

Ossobuco della Nonna

Kalbshaxe Grossmutterart
Knockle 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 con burro al pepe

Rindsfilet mit Pfeffer-Butter-Sauce
Fillet of beef with pepper butter sauce

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 38.00

Petto di pollo alle Erbe

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

CHF 32.50

Pesci e Crostacei

Gamberoni alla Griglia

Grillierte Riesencrevetten
Grilled giant prawns

CHF 42.00

Filetto di branzino al capo

Gebrautes 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:
Tagliatelle, spaghetti, risotto, rosemary potatoes, polenta slices, spinach or vegetable variation*

Wir freuen uns über Dein Feedback - Teile Deine Erfahrung in unserem Ristorante Mercato mit anderen Gästen direkt auf **TripAdvisor!** Ein herzliches Dankeschön und auf Wiedersehen!

We are looking forward to your feedback - Share your experience at our Ristorante Mercato with other guests directly on **TripAdvisor!** Thank you and see you again!

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
Smoked ham, spicy salami, coppa, bresaola, pancetta

ITA

Speck, Fleischkäse, gekochter Schinken
Bacon, meatloaf, boiled ham

CH

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

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