Wirtshaus zur Markthalle

Im Wirtshaus zur Markthalle glauben wir daran, dass gutes Essen Menschen verbindet. Unsere Schweizer Küche ist modern interpretiert, liebevoll zubereitet und für Menschen gedacht, die gern in entspannter Atmosphäre genießen.

Schweizer Tradition trifft auf moderne Gastlichkeit.
Wir kochen mit Leidenschaft und servieren mit einem Lächeln – für Familien, Freunde und alle, die gutes Essen schätzen.

Liebe ist GEMEINSAM ZU GENIESSEN

Wir freuen uns, dass Ihr da seid, und wünschen guten Appetit!

Ihre Gastgeber Franziska & Michael Holzer
& das Markthallen-Team

Alle Preise sind in Schweizerfranken und 8.1% Mwst

Wirtshaus zur Markthalle

Unsere Lieferanten:

Kalte Lust	**Forster Group**	**Comestibles Schröder Thun**
Metzgerei Kreienbühl	**Pistor**	**Chefkoch Gewürze**
Chäselädeli Roth		

Unsere Mitgliedschaften

Fait Maison

Unser Restaurant ist mit dem Label Fait Maison «hausgemacht» ausgezeichnet. Wir setzen auf eine frische Küche und verwenden rohe und in der Küche traditionell verwendete Produkte. Was den Kriterien des Label Fait Maison nicht entspricht, wird mit einem Stern* gekennzeichnet.

IG Zöliakie

Alles, was wir im Haus selber Herstellen verwenden wir aus Natur Glutenfreie Produkte.

Herkunft:

Fisch	Schweiz
Brot & Backwaren	Schweiz
Feinbackwaren	Hausgemacht

Sofern nichts anderes vermerkt ist, verwenden wir Schweizer Fleisch

Wir deklarieren, wo die Allergene enthalten, sind:

Glutenhaltiges Getreide, Milch & Laktose, Nüsse

Krebstiere, Sellerie, Eier, Senf, Fisch

Sesam, Erdnuss, Schwefeldioxid & Sulfite, Sojabohnen

Lupinen, Weichtiere

Alle Preise in Schweizerfranken und inklusiv 8.1 Mwst

Zum Starten

Salat «Markthalle» 



Verschiedene Blattsalate| rohes Hobel-Gemüse | Mandarinen | Sprossen | gepickelte Radiesli | Nüsse & Kerne

Vorspeise 9.50
Hauptgang 15.50

Nüsslisalat mit Ei & Crouton 

Mit Speck

Vorspeise 12.50
+ 1.50

Markthallen-Platte 

Kaminfegerli | Bauernspeck | Landrauchschinken verschiedenen Käse vom Chäslädeli Roth

32.50

Suppe

Topinambur-Pastinaken Suppe 



Miso-Haselnüsse karamellisiert | Apfel-Dill-Chutney

9.50

Alle Preise sind in Schweizerfranken und 8.1% Mwst

Vorspeisen

Seidentofu Asia Star   **12.50**

Kräutersalat | Gepickelte Radiesli | Miso-Haselnüsse
Karamellisiert | Soja-Dressing

Hausgebeizter Swiss Lachs  **18.50**

Kräutersalat | Gepickelte Randen | Apfel-Dill-Chutney

Rindstatar

Toast | Butter 

Auf Wunsch mit Whisky oder Cognac

Vorspeise 24.00
Hauptgang 33.00

Burger

Bohnen-Burger 

Preiselbeer-Veganaise* | Kräutersalat 
Gepickelte Randen | Karamellisierte Zwiebeln | Pommes Frites* **26.00**

Rinds Wagyu - Burger 

Preiselbeer-Veganaise* | Kräutersalat | Gepickelte Randen
Karamellisierte Zwiebeln
Pommes Frites* **29.00**

Unsere Burger können auch glutenfrei bestellt werden

Fondue

Fondue Hausmischung, Chäslädeli Roth  **30.00**

300g pro Person | Hausgemachtes Fonduebrot mit Feigen

Alle Preise sind in Schweizerfranken und 8.1% Mwst
* Entspricht nicht den Richtlinien des Labels Fait Maison.

Fisch

Sempachersee Felchenfilet gebraten  **34.00**
Mandel | Gemüse | Petersilien-Kartoffel (Kartoffel vorgegart*)

Ämme-Däntsch-Filet 
Rubiger Regenbogenforellenfilet pochiert | Gemüse **37.50**
Weissweinsauce* | Weisswein-Risotto

Gebratene Swiss-Lachs Tranche 
Rotwein-Scharlotten-Butter | Gemüse **42.50**
Petersilien-Kartoffeln (Kartoffel vorgegart*)

Fleisch

Schweine Rahm-Schnitzel  **Gross 29.00** **Klein 24.00**
Pilzrahmsauce (Jus*) | Gemüse | Nudeln

Kalbshaxe geschmort «Ossobucco»  **38.50**
Gremolata | Jus* | Gemüse | Weissein-Risotto

Pouletbrust im Kokosmantel  **28.50**
Currysauce | Gemüse | Mais-Kroketten

Rinds Entrecote im Pfändli 200g  **48.50**
Cafe de Paris | Gemüse | Pommes Frites*

Schweins Cordon-Bleu  **Gross 33.50** **Klein 29.50**
Rohschinken | Gähwyler Bergkäse
Gemüse | Pommes Frites*

Alle Preise sind in Schweizerfranken und 8.1% Mwst
* Entspricht nicht den Richtlinien des Labels Fait Maison.