

RESTAURANT MARKTPLATZ

BÄRENHÜTTE

VORSPEISEN

RIESLINGSCHAUMSUPPE

Feine Schaumsuppe aus Ostschweizer Riesling
mit zartem Bündnerfleisch und Rahm verfeinert

12.00

NÜSSLISALAT

Pflückfrischer Nüsslisalat mit knusprigem Speck
und gehacktem Ei an unserem Hausdressing

14.00

HAUSGEBEIZTER LACHS

Zarter Schottischer Lachs, mit frischer Orange
und Meerrettich serviert mit Nüsslisalat an Hausdressing

22.00

EMPFEHLUNG

ST. GALLER PLÄTTLI

Trockenfleisch, Salsiz, Jägerpantli und Wurst vom Metzger Bechinger, St. Gallen
serviert mit eingelegtem Gemüse und Früchtebrot

Vorspeise 21.00

FONDUES

Mit würzigem Ostschweizer Käse von der Sennerei Andeer – Graubünden
Samtiger Schmelz, wohltuende Wärme, intensiver Geschmack

Preis pro Person für 250 Gramm

MARKTPLATZ

Unsere Hausmischung

31.00

MARKTKRÄUTER

Hausmischung verfeinert mit frischen Kräutern

31.00

Veganes Fondue

Hausmischung verfeinert mit frischen Kräutern

34.00

JÄGER

Hausmischung mit Steinpilzen und Morcheln

34.00

BÜNDNER

Hausmischung mit Bündnerfleisch und Bergkräuter

35.00

PICCANTE

Hausmischung verfeinert mit Chorizo und Zwiebeln

35.00

Extra

100 Gramm

9.00

Unsere Käsefondues servieren wir mit unserem Hausbrot und Kartoffeln