



FRISCH • KREATIV • BEGEISTERT

Willkommen in der Marktküche

Marktfrisch, regional und kreativ sind hier nicht nur zierende Adjektive sondern unsere gelebte Betriebs-Philosophie.

Deshalb sind Fleisch oder tierische Produkte auf unserer Karte nicht zu finden.

Vielmehr wollen wir Ihnen mit innovativen Kreationen ein völlig neues Geschmackserlebnis bieten und Sie begeistern!

Einen guten Appetit
Bon appétit
Enjoy your meal

Tobias Hoesli
und das Marktküche Team

EIN MENÜ · EINE WAHL

Ehrliche, lokale Produkte und altes, beinahe vergessenes Gemüse – Dies sind die Inspirationsquellen von Tobias Hoesli, welche er im regelmässig wechselnden Menü kunstvoll in Szene setzt.

Wählen Sie lediglich die Anzahl der gewünschten Gänge und lassen Sie sich von unserer kulinarischen Welt überraschen.

Das Menü bieten wir wahlweise auch mit einem Weinflug erster Klasse oder einer alkoholfreien Getränkebegleitung an.

DAS MARKTKÜCHE TASTING MENU

4 Gänge

Menu 75 · Weinbegleitung 40

5 Gänge

Menu 90 · Weinbegleitung 50

6 Gänge

Menu 105 · Weinbegleitung 60

7 Gänge

Menu 120 · Weinbegleitung 70

8 Gänge

Menu 135 · Weinbegleitung 80



REGION · SAISON · QUALITÄT

Support your locals

All unsere Produkte beziehen wir, wenn immer möglich, aus der Region. Dies bedeutet auch einen sehr persönlichen und engen Kontakt zu unseren Liferanten und Produzenten.

Vom Winde verweht

Frische und Saisonale Küche kann teilweise auch heissen, dass wir kurzfristig kleine Anpassungen im Menu vornehmen müssen. Lassen Sie sich überraschen!

Nur das Beste

Für unsere Gäste sowie unsere Umwelt. Deshalb achten wir bei allen unseren Produkten – vom Wein bis hin zur Essblüte – auf höchste Qualität und nachhaltigen Anbau.

Mit offenen Karten

Bei Allergien und Unverträglichkeiten gibt Ihnen unser Service-Personal gerne Auskunft über die Inhaltsstoffe.

Geniessen Sie den Abend
Ihr Marktküche Team

