



MARKET RESTAURANT

## Vorspeisen

### Variation von der Meerforelle

-Geräuchert und als Tatar-

Radieschenvinaigrette | Wildkräutercreme | Fenchel  
Holsteiner Cox

€ 17

### Tranche vom Simmentaler Roastbeef

Remoulade | Petersilie | Crunch | Bratkartoffelespuma

€ 16

### Vorspeisenvariation

- Karlheinz Hausers Lieblingsgerichte -

Vitello Tonnato | Thunfischsauce | Kapern | Rock Chives  
Rinder Carpaccio | Rucola | Parmesan  
Vierländer Tomatenvariation | Burrata | Basilikumpesto  
Italienische Antipasti

€ 22

### Texturen vom Kürbis

Kokos | Curry | Quitte

€ 14

## Suppen

### Zitronengras Curry Schaumsüppchen

Kokospuma

€ 12

### Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel

Trüffelravioli | Kerbelemulsion | Piment  
d'Espelette

€ 11

## Vegetarisch

### Hausgemachte Tagliatelle

Trüffel | Parmesan | Schalotten

€ 24

## Fisch

### Filet vom Kabeljau

Champagnerschaum | Pak Choi  
Balsamicolinsen

€ 24

### Forelle von den Mürz Fischern

Meerrettichschaum | Sellerie | Karotte  
Kartoffelmousseline

€ 21

## Hauptgänge

### Rehrücken im Haselnussmantel

Cranberryjus | Wirsing | Topinambur

€ 28

### Kalbsrücken

-Mit Pfeffer und Kräutern-  
Morchel Rahm | Pommes Allumettes

€ 31

### Gebratene Maispouardenbrust

Madeirajus | Maissegmente | Perlgrauen Risotto

€ 19

### Butcher's Secret

-Dry Aged Beef by John Stone-  
Trüffeljus | Wilder Brokkoli | Grüner Spargel | Süßkartoffelpüree

€ 23

## Desserts und Käse

### Buttermilchmousse

Haselnuss | Grapefruit | Blutorange

€ 10

### Süße Avocado

Ananas | Sesam | Schokolade

€ 10

### Crème Brûlée

Von der Bourbon Vanille

€ 8

### Käseauswahl

verschiedene Rohmilchkäse  
Trauben | Feigensenf

€ 11