Restaurant Marcellino

LUNCH – MENÜ'S

03.11. – 06.11.26

ALLE MENU'S INKL. EINER TAGESSUPPE ODER MENUSALAT

VEGI

PILZRAGOUT MIT SPÄTZLI & WILDBEILAGEN 27.50
Frische Pilze wie Austernseitlinge, Pfifferlinge, Kräuterseitlinge an Rahmsauce
Hausgemachte Spätzli | hausgemachter Rotkohl | Rosenkohl | glacierte Maroni

FISCH

ZWEIERLEI FISCHFILETS VOM GRILL 29.50
Fischfilets entgrätet | klassischer Parmesanrisotto | Marktgemüse

FLEISCH

POULET-PAILLARD AN FRISCHKÄSESAUCE & PAPARDELLE 28.50
Poulet-Paillards vom Schenkel **ohne Knochen** | Frischkäse-Rahmsauce mit getrockneten Tomaten & Kräutern | Breitbandnudeln

SPECIAL

TÄGLICH WECHSELNDES MENÜ TAGESPREIS
Ob Vegi, Fisch, Fleisch oder Pasta, verraten wir Ihnen am Tisch

CAFÉ - PLUS

CAFÉ ODER TEE MIT KLEINEM TAGESDESSERT FÜR DEN «GLUSCHT» 8.90
Kaffee, Espresso oder Tee nach Wahl | kleines Tagesdessert dazu

DESSERT

WÄHLEN SIE AUS UNSERER ABENDKARTE!

ZU ALLERGIEN & INTOLERANZEN, FRAGEN SIE UNSERE MITARBEITER

DIE MITTAGSMENU'S ERHALTEN SIE «TAKE AWAY» CHF 4.00 GÜNSTIGER
DER ACHTSAMKEIT IM UMGANG MIT DEN RESSOURCEN & DAS WISSEN DERER HERKUNFT, IST UNS EIN GROSSES ANLIEGEN. – **AUS DIESEM GRUND, VERWENDEN WIR NUR FLEISCH UND KRUSTENTIERE AUS LÄNDERN, WELCHE**
KEINE LEISTUNGSFÖRDERER & ANTIBIOTIKA EINSETZEN DÜRFEN!
WIR VERWENDEN, WENN IMMER MÖGLICH NUR REGIONALE QUALITÄTSPRODUKTE.

OFFENWEINE & GETRÄNKE

WEINBEGLEITUNG PRO GLAS 1DL

WEISS	**ARNEIS** | ITALIEN | PIEMONT AROMATISCH | TROCKEN	11.00
WEISS	**VERDEJO** | SPANIEN | **TELMO RODRIGUEZ** | DUERO-TAL | CASTILLA Y LEON DER APÉRO WEIN AUCH ZU FISCH & MEERESFRÜCHTEN	9.00
WEISS	**CHARDONNAY** | ITALIEN | **HESS KALIFORNIEN** STAHLTANK-AUSBAU – 8 MTE IM EICHENFASS – ELEGANT & FEINE AROMATIK	9.50
ROSÉ	**ULTIMATE PROVENCE** | FRANKREICH | CÔTES DE PROVENCE MODERN | ELEGANT | AROMATISCH | TROCKEN	11.00
ROT	**BARBERA BANSELLA** | ITALIEN | **CANTINA PRUNOTTO** | PIEMONT FEINE & FRISCHE AROMATIK | AUSGEWOGEN | TROCKEN | DEZENTE FRUCHT	12.00
ROT	**TEMPRANILLO** | ABADIA SEL. ESPEC. | **ABADIA RETUERTA** | SPANIEN CAST. Y LEON DUERO | 100% TEMPRANILLO | KRÄFTIG | AROMATISCH | ELEGANT	13.00
ROT	**ESPIRITO SANTO RESERVA** | PORTUGAL | **CASA SANTOS LIMA** | LISBOA CASTELÂO – SYRAH – TINTA RORIZ – TOURIGA NACIONAL | 9 MTE. FASSAUSBAU	12.00

GROSSE AUSWAHL AN WEINEN AUS UNSERER WEINKARTE – FRAGEN SIE DANACH!

DIESE GETRÄNKE IM ANGEBOT UND WEITERE AUF ANFRAGE

MINERALWASSER Piz Sardona 40cl	6.50
MINERALWASSER Siz Sardona 75cl	9.50
ZÜRI-WASSER 5dl	3.50
ZÜRI-WASSER 1lt	5.50
SAN BITTER 100cl	5.50
KAFFEE | ESPRESSO	5.20
TEE | VERVEINE | MAROKK. MINZE | FRISCHE MINZE | PLUS DIVERSE SORTEN	5.50
S'BIER FLÜHGASSE ZÜRICH – MIKRO-BRAUEREI AUS DEM SEEFELD 33cl	7.80
ALKOHOLFREIES BIER – MORETTI | ITALIEN 33cl	7.50
COCA COLA | COLA ZERO | SPRITE | EISTEE | APFELSAFT-SHORLEY 45cl	5.50
OHNE GETRÄNKE VERRECHNEN WIR EINEN GEDECK-ZUSCHLAG	4.50

Restaurant Marcellino

KLEINE AUSWAHL «À LA CARTE» AM MITTAG

***

VORSPEISEN

SCHWEIN **EISBERG-SALAT «MARCELLINO»** 17
DIJON-SENF-SAUCE | KNUSPRIGE SPECKTRANCHEN | TOMATEN-SALSA
KNOBLAUCH-CRÔUTONS

VEGI **MALFATTI ALLA TOSCANA «HAUSGEMACHT»** 24
RICOTTA-NOCKERLN | BLATTSPINAT | TOMATENSAUCEN-SPIEGEL | SALBEIBUTTER

VEGI **TOMATEN-SUPPE** 14
SCHLAGRAHM-HAUBE | KNOBLAUCH-CROÛTONS

VEGI **TAGES MENU-SALAT** 8
DIVERSE BLATTSALATE | TAGESGEMÜSE | HAUSDRESSING

VEGI **TAGES GEMÜSE-SUPPE** 8
KALTE ODER WARME TAGESSUPPE IMMER FRISCH ZUBEREITET

HAUPTGANG

VEGI **SPAGHETTINI ALL «ARRABBIATA»** 23
PASTA | HAUSGEMACHTE TOMATENSAUCE PIKANT WÜRZIG

SCHWEIN **SPAGHETTINI ALLA «CARBONARA» CON LA PANNA!** 27
SPAGHETTINI | **RAHM** | PANCETTA ITAL. SPECK | EI | KNOBLAUCH
AUF WUNSCH, AUCH OHNE RAHM ERHÄLTLICH

VEGI **MALFATTI ALLA TOSCANA «HAUSGEMACHT»** 38
RICOTTA-NOCKERLN | BLATTSPINAT | TOMATENSAUCEN-SPIEGEL | SALBEIBUTTER

Restaurant Marcellino

HAUPTGANG

MARE **OCTOPUS VOM GRILL** 38
ZARTER TINTENFISCH | WENIG TAGESGEMÜSE | FRISCHE ZITRONE
SUPPLEMENT : RISOTTO | SPINAT | TAGLIARINI | ZÜRI-FRITES 8

FLEISCH **KALBS-HACKBRATEN AN DIJON-SENFSAUCE MIT TAGLIARINI** 38
CH-KALBFLEISCH | | DIJON-SENFSAUCE | TAGLIARINI | GLUTENFREI

KALBS-LEBER AN KRÄUTER-ZWIEBEL-BUTTER MIT RISOTTO 39

FLEISCH **RINDS-FILET IM PFÄNDLI SERVIERT MIT KNOBLAUCH & PEPERONCINI** 57
INKL. 1 BEILAGE: RISOTTO | SPINAT | TAGLIARINI | ZÜRI-FRITES

DESSERT

CAFÉ «PLUS» **INKL. KLEINES TAGESDESSERT FÜR DEN GLUSCHT** 8.20

ODER… **FEINE DESSERTS WÄHLBAR AUS DER ABENDKARTE**

HERKUNFT

RIND (IRL | FIN | AUS)
KALB (CH & NL)
BIERSÄULI (CH)
VEGANE PROD. (CH)
FISCH (EU | CH)
GEFLÜGEL (CH & FR)
MEERESFRÜCHTE & TIERE (IT | NL | ES | MK)

| ALLE PREISE IN CHF INKL. MWST 8.1% |