



Speisekarte

Willkommen im „Süden von Aarberg“

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen und wünschen Ihnen einen genüsslichen Aufenthalt!

Unsere Philosophie:

Mediterrane Kochkunst – immer wieder neu interpretiert. Wir arbeiten mit qualitativ hochstehenden, vorwiegend lokalen und frischen Produkten. Auf unserer regelmässig wechselnden, saisonal bestimmten Speisekarte finden Sie die Vielfalt der mediterranen Küche. Auch die täglich wechselnden Mittagsmenus (Mittwoch – Freitag) sind mediterran inspiriert. Wir zaubern Ihnen feine Antipasti, frische hausgemachte Ravioli, Pasta und Gnocchi, ausgesuchte Secondi oder unsere Dolci auf den Teller.

Fleisch aus der Region:

Unser Fleisch beziehen wir mehrheitlich vom Kardenhof in Kerzers (Bio) sowie der Metzgerei Simperl in Gümligen und der Metzgerei Spahni in Zollikofen.

Alle Preise in CHF inkl. Mehrwertsteuer

Wir verwenden, ausser anders deklariert, ausschliesslich Fleisch aus Schweizer Tierhaltung.

Antipasti ▪ insalate ▪ zuppa

Blatt- und gemischter Salat mit italienischer oder französischer Sauce. Wählen Sie aus!

Insalata verde		7.00
Saisonaler Blattsalat		
Insalata mista		9.00
Knackige Gemüsejulienne auf saisonalem Blattsalat		
Coppa d`insalata per due persone (Salatschale für 2 Personen)	verde	11.00
	mista	14.00
Zuppa della settimana	Vorspeise	9.50
	Hauptgang	12.50
Insalata del Mercato		
	Parmaschinkenröllchen mit Radicchio und Rucola auf Büffelmozzarella-Orangen-Carpaccio an Honig-Balsamicovinaigrette und gehobeltem Parmesan	
	Vorspeise	15.50
	Hauptgang	20.50

Antipasti

- marinierte Oliven • Parmaschinken • Gorgonzola • Taleggio • Parmesan
- Kapernfrüchte • Grill-Auberginen • Feuerhörnchen gefüllt mit Frischkäse
- Sonnengetrocknete Tomaten
- 2 Stück Bruschetta mit Tomatenwürfel
- 2 Stück Crostini mit Tomatentatar

pro Sorte 3.00
oder 7 Sorten nach Wahl 19.00

Alle Preise in CHF inkl. Mehrwertsteuer

Wir verwenden, ausser anders deklariert, ausschliesslich Fleisch aus Schweizer Tierhaltung.

Pasta fresca casalinga

Unsere Teigwaren sind „fatta in casa“ und werden jede Woche frisch für Sie hier im „Mercato“ zubereitet. Anstelle von Pasta können Sie auch hausgemachte Gnocchi bestellen.

Gili con asparagi e spugnole	29.50 / 23.00
Hausgemachte Giliteigwaren an Kerbelsauce mit grünen Spargelschlaufen, Morcheln und Datterini-Tomaten	
Gnocchi all` aglio orsino (Vegi)	24.00 / 19.50
Hausgemachte Gnocchi an Bärlauch-Mascarponecreme, mit sonnengetrockneten Tomaten, gehobeltem Parmesan und Pinienkerne	
Ravioli freschi della casa	
Hausgemachte Lauch-Kartoffelravioli mit Raclettekäse überbacken	3 Stk. 15.50
und mit Speckbirnen garniert	6 Stk. 26.50

Unsere Pasta können Sie auch als Vorspeisenportion bestellen: CHF 15.50

Secondi piatti

Petto d`anatra all`arancia e cassis	35.00
Gebratene Entenbrust (Frankreich) mit Orangen-Cassisjus, bunten Kräuter-Linsen und caramellisierten Schwarzwurzeln mit Vanille	
Duetto di cordon bleu (Bio Natura Beef)	39.50
Duo von Cordon Bleu: (Bio Natura Beef, Kerzers) einmal mit Bärlauch und Mozzarella- und einmal mit Parmaschinken und Scamorza gefüllt, serviert mit Speckkartoffeln und Wurzelgemüse an Balsamicobutter	
Crespelle alla fiorentina (Vegi)	29.50
mit Béchamel, Basilikumsugo und Parmesan gratinierte Spinat-Ricotta-Crêperöllchen mit confierten Cherrytomaten	

Alle Preise in CHF inkl. Mehrwertsteuer

Wir verwenden, ausser anders deklariert, ausschliesslich Fleisch aus Schweizer Tierhaltung.

Le pizze dal forno a legna

Focaccia

Pizzateig, Olio santo, wilder Origano 6.50

Margherita

Sugo, Mozzarella, frischer Basilikum 17.50

Prosciutto

Sugo, Mozzarella, Hinterschinken, Parmesan, wilder Origano 21.00

Prosciutto e funghi

Sugo, Mozzarella, Hinterschinken, Champignons, Parmesan, wilder Origano 21.00

Ai funghi

Sugo, Mozzarella, Champignons, Parmesan, wilder Origano 19.00

Pizza salami

Sugo, Mozzarella, Salami Nostrano (IT), Parmesan, wilder Origano 22.00

Vegetariana

Sugo, Mozzarella, Zucchini, Artischocken, Peperoni, Pilze, Auberginen, Spinat, Parmesan, wilder Origano 22.50

Al aglio

Sugo, Mozzarella, Knoblauch, Oliven **mit Stein!**, Parmesan, wilder Origano 18.00

Diavolo

Sugo, Mozzarella, Peperoncino, Peperoni, Oliven **mit Stein!**, wilder Origano 19.00

Paradiso e inferno

Sugo, Mozzarella, scharfe Salami (IT), Peperoni, Zwiebelringe, Oliven **mit Stein!**, wilder Origano 23.00

Ai quattro formaggi

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Parmigiano, Oliven **mit Stein!**, wilder Origano 21.50

Al tonno

Sugo, Mozzarella, Thon, Zwiebelringe, Kapern, Knoblauch, Oliven **mit Stein!**, wilder Origano 21.50

Sogno

Sugo, Mozzarella, Hinterschinken, Kapern, Oliven **mit Stein!**, wilder Origano 21.50

Quattro stagioni

Sugo, Mozzarella, Hinterschinken, Artischocken, Pilze, Kapern, Parmesan, Oliven **mit Stein!**, wilder Origano 22.50

Napoletana

Sugo, Mozzarella, Sardellen, Oliven **mit Stein!**, Cherry-Tomaten, wilder Origano 20.50

Geissenried

Sugo, Mozzarella, Rucola, Parmaschinken (IT), gehobelter Parmesan, Cherry-Tomaten, wilder Origano 24.50

Geissenried „speziale“

Sugo, Mozzarella, Geisskäse, Rucola, Balsamicohonig, wilder Origano 23.50

Wunderland

Sugo, Mozzarella, pikante Rindfleisch-Streifen, Spinat, Knoblauch, Zwiebelringe, wilder Origano 24.50

Pizza fiamme

Zwiebelringe, Speckwürfel, Sauerrahm, Parmesan, Schnittlauch 21.50

Del momento

Saisonale Pizza, fragen Sie unseren Service Preis variiert

Bimba

Alle Pizzas sind als kleinere Pizzas erhältlich CHF 2.00 günstiger

Insieme

Wird eine Pizza geteilt, verrechnen wir einen Servicezuschlag von CHF 3.00. Danke für Ihr Verständnis.

Alle Preise in CHF inkl. Mehrwertsteuer

Wir verwenden, ausser anders deklariert, ausschliesslich Fleisch aus Schweizer Tierhaltung.

Dolci e formaggio

Tiramisu	11.00
Das MERCATO-Tiramisu scheut keinen Vergleich mit seinesgleichen - Überzeugen Sie sich selbst!	
Sinfonia del apprendista	11.50
Schokoladenküchlein mit Kardamom, Feigen-Krokant-Parfait und rotem Portweinsirup	
Raviolini ai amaretti	10.50
Süsse, hausgemachte Amaretti-Raviolini mit warmer Vanillesauce und Mandarinsorbet	
Formaggio e panforte	11.50
Auswahl verschiedener Käse serviert mit italienischem Fruchtbrot, Trüffelhonig und erlesenen Garnituren	

Dessertwein

Soandre Verduzzo Passito del Veneto IGT	2014	Glas	1 dl	6.00
Bosco del Merlo (Paladin)		Flasche	7.5 dl	42.00

Goldenes Gelb, intensives Bouquet, Noten von Honig, Zitrusfrüchten, Feige, Zimt und reifen tropischen Früchten. Ein Teil der Trauben wird im September handgelesen und trocken gelagert bis Dezember, der andere Teil wird spätgelesen, wenn die Trauben überreif sind. Gärung in grossen Holzfässern, in denen der Wein 10 Monate reift.

Gelati	Vanille • Schokolade • Fior di Latte • Stracciatella • Pistache Haselnuss • Caffe Ferrari • Caramel • Joghurt • Baileys Amarena-Kirschen
Sorbetti	Erdbeer • Mango • Limetten-Ingwer • Himbeer • Cassis Blutorange • Birne • Mandarine • Zitronenthymian-Grapefruit
	Preis pro Kugel 4.00 Portion Rahm 1.00 mit einem Schuss Nocino, Vodka, 3.00 Limoncino oder Amaretto

Unsere Glacen und Sorbets beziehen wir vom Polarfuchs, Büren a/A. Sie werden zu 100% mit Schweizer Milch, viel Liebe, ohne Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe und mit frischen Zutaten möglichst aus der Region hergestellt. Geniessen Sie unsere Glace und fühlen Sie den Unterschied!

Alle Preise in CHF inkl. Mehrwertsteuer

Wir verwenden, ausser anders deklariert, ausschliesslich Fleisch aus Schweizer-Tierhaltung.

Räumlichkeiten Mercato

Unsere Lokalitäten:

- Restaurant bis 55 Personen
- Säali bis 25 Personen 1. Obergeschoss
- Stübli bis 12 Personen 1. Obergeschoss
- Gartenterrasse bis 35 Personen
- Terrasse bis 30 Personen 1. Obergeschoss

Bankette:

Unsere schönen Räumlichkeiten sowie unser vielseitiges Angebot sind ideale Voraussetzungen für ein tolles Gelingen Ihres Anlasses. Für spezielle Anlässe sind Sie bei uns richtig – nehmen Sie unverbindlich Kontakt mit uns auf, gerne beraten wir Sie!

Deklaration Fleisch / Fisch

Deklaration Fleisch:

Wo nicht anders vermerkt, beziehen wir unser Fleisch aus:

- Rind Schweiz Bio-Kardenhof Kerzers | Metzgerei Simperl | Spahni
- Kalb Schweiz Metzgerei Simperl, Gümligen | Spahni, Zollikofen
- Schwein Schweiz Metzgerei Simperl, Gümligen | Spahni, Zollikofen
- Poulet Schweiz Metzgerei Simperl, Gümligen | Spahni, Zollikofen
- Salami Italien
- Rohschinken Italien
- Schinken Schweiz
- Ente Challans (Frankreich)

Deklaration Fisch:

Wo nicht anders vermerkt, beziehen wir unser Fisch aus:

- Thon Pazifik / Indischer Ozean
- Lachs Irischer Bio-Lachs (Origine Bio Connemara)
- Crevetten Aquakultur Vietnam

Allergen-Information

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Fachmitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Alle Preise in CHF inkl. Mehrwertsteuer

Wir verwenden, ausser anders deklariert, ausschliesslich Fleisch aus Schweizer-Tierhaltung.