



Mittag im Mercato

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.

Insalata

Insalata verde / Insalate mista italiana 7.00 / 9.00

Coppa d` insalata per due persone verde 11.00
(Salatschale für 2 Personen) mista 14.00

Insalata del Mercato

Parmaschinkenröllchen mit Radicchio und Rucola
auf Büffelmozzarella-Orangen-Carpaccio
an Honig-Balsamicovinaigrette und gehobeltem Parmesan

Vorspeise 15.50
Hauptgang 20.50

Pasta fresca casalinga

Duo di Tagliatelle con Brasato e tartufo (Bio Natura Beef) 31.00 / 25.00
Gezupfter Natura Beef Bio-Schmorbraten (Kerzers) an Amaronejus, auf
zweifarbigen hausgemachten Tagliatelle, mit Butter aus weissem Piemont-Trüffel
und frischen Rosenkohlblätter

Gnocchi ai spinaci (Vegi) 24.00 / 19.50
Hausgemachte Spinat- Gnocchi mit Tomaten-Ricottasugo,
Fagiolini (weisse Böhnchen) – Kürbisbällchen und Parmesansprenkel

Ravioli freschi della casa

Hausgemachte Lauch-Kartoffelravioli mit Raclettekäse überbacken
und mit Speckbirnen garniert

3 Stk. 15.50
6 Stk. 26.50

Dolci

Tiramisu Das MERCATO-Tiramisu scheut keinen Vergleich 11.00
mit seinesgleichen - Überzeugen Sie sich selbst!

Gelati Vanille • Schokolade • Fior di Latte • Stracciatella • Pistache
Haselnuss • Caffè Ferrari • Caramel • Joghurt • Baileys Amarena-
Kirschen

Sorbetti Erdbeer • Mango • Limetten-Ingwer • Himbeer
Cassis • Blutorange • Birne

Preis pro Kugel 4.00
mit Rahm 1.00

Alle Preise in CHF inkl. Mehrwertsteuer

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

Le pizze dal forno a legna

Im Tagesangebot, mit Blattsalat oder Suppe
CHF 18.50

Margherita

Sugo, Mozzarella, frischer Basilikum

Prosciutto

Sugo, Mozzarella, Hinterschinken, Parmesan, wilder Origano

Ai quattro formaggi

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Parmigiano, Oliven, wilder Origano

Geissenried

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

Pizza fiamme

Zwiebelringe, Speckwürfel, Sauerrahm, Parmesan, Schnittlauch

Prosciutto e funghi

Sugo, Mozzarella, Hinterschinken, Chamignons Parmesan, wilder Origano

Pizza salami

Sugo, Mozzarella, Salami Nostrano (It), Parmesan, wilder Origano

Vegetariana

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

Diavolo

Sugo, Mozzarella, Peperoncino, Peperoni, Oliven, wilder Origano

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.