



mercato

STIFTUNG MERCATO AARBERG

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:

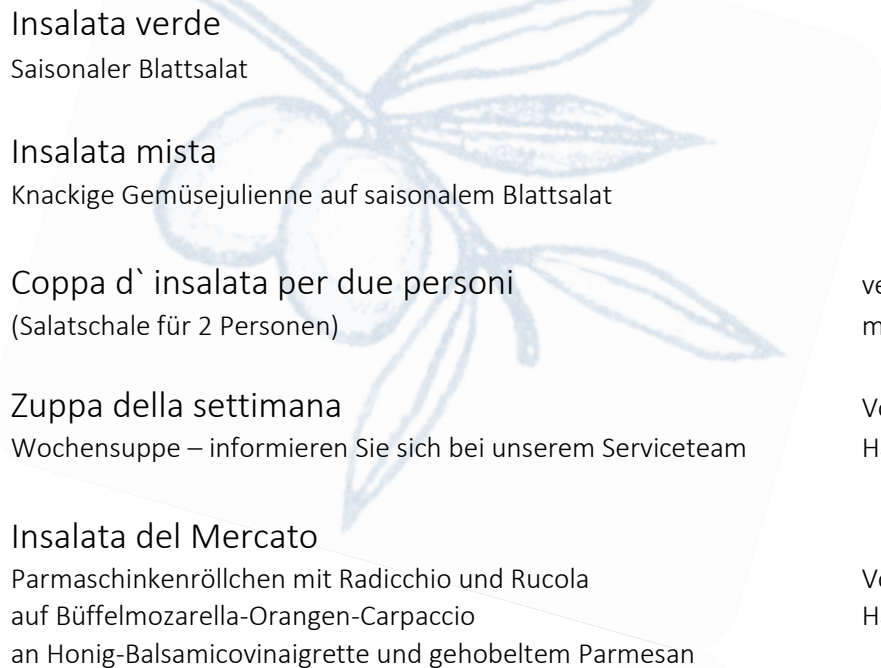
Unser Fleisch beziehen wir mehrheitlich vom Kardenhof in Kerzers (Bio) sowie der Metzgerei Simperl in Gümligen und der Metzgerei Spahni in Zollikofen.

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 Saisonaler Blattsalat		7.00
Insalata mista Knackige Gemüsejulienne auf saisonalem Blattsalat		9.00
Coppa d` insalata per due personi (Salatschale für 2 Personen)	verde	11.00
	mista	14.00
Zuppa della settimana Wochensuppe – informieren Sie sich bei unserem Serviceteam	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.

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

Unsere Pasta können Sie auch als Vorspeisenportion bestellen: CHF 15.50

Secondi piatti

Petto d'anatra all'arancia e cassis 35.00

Gebatene Entenbrust (Frankreich) mit Orangen-Cassisjus, bunten Kräuter-Linsen und caramellisierten Schwarzwurzeln mit Vanille

Involtini di vitello ai porcini 37.00

Kurz geschmorte Kalbsröllchen mit Steinpilzen an seiner Sauce, dazu hausgemachte Spinatgnocchi und Kürbisstampf

Lasagna scoperta (Vegi) 29.50

Offene Lasagne mit hausgemachten Teigblätter, belegt mit Rüebl-Zucchinirollchen und buntem Kräuter-Linsenragout

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

Gefüllte Focaccia

Mozzarella, frische Tomaten, Zwiebeln, gegrillte Auberginen, frischer Basilikum 16.50

Margherita

Sugo, Mozzarella, frischer Basilikum 17.50

Prosciutto

Sugo, Mozzarella, Hinterschinken, Parmesan, wilder Origano 21.00

Prosciutto e funghi

Sugo, Mozzarella, Hinterschinken, Chamignons 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, Parmesan, wilder Origano 18.00

Diavolo

Sugo, Mozzarella, Peperoncino, Peperoni, Oliven, wilder Origano 19.00

Paradiso e inferno

Sugo, Mozzarella, scharfe Salami (It), Peperoni, Zwiebelringe, Oliven, wilder Origano 23.00

Ai quattro formaggi

Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Parmigiano, Oliven, wilder Origano 21.50

Al tonno

Sugo, Mozzarella, Thon, Zwiebelringe, Knoblauch, Kapern, Oliven, wilder Origano 21.50

Sogno

Sugo, Mozzarella, Hinterschinken, Oliven, Kapern, wilder Origano 21.50

Quattro stagioni

Sugo, Mozzarella, Hinterschinken, Artischocken, Pilze, Kapern, Oliven, Parmesan, wilder Origano 22.50

Napoletana

Sugo, Mozzarella, Sardellen, Oliven, 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

Bimba

Kleine Pizza, nach Wahl: 2.00 günstiger

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 Früchtebrot, 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 • Caffè 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, Limoncino oder Amaretto 3.00

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 | Italien | |
| ▪ 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.