

Willkommen im „Mercato“

mercato

STIFTUNG MERCATO AARBERG

Sommer- und Grillkarte

Bei schönem Wetter grillen wir von Mittwoch bis Samstag jeweils abends draussen neben unserer Gartenterrasse. Bei schlechtem Wetter servieren wir Ihnen unsere Grillspezialitäten aus der Mercato-Küche.

Fleisch aus der Region:

Unser Grillfleisch beziehen wir mehrheitlich vom Kardenhof in Kerzers (Bio) sowie der Metzgerei Simperl in Gümligen.

Unsere Philosophie:

Wir halten unsere Abendkarte bewusst klein und wechseln sie regelmässig. Wir kochen nur mit frischen, saisonalen und allerfeinsten Produkten. Mit viel Lust und Fantasie kreieren wir wunderbare Gerichte – darunter Bewährtes und immer wieder Neues.

Alle Preise in CHF inkl. Mehrwertsteuer

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

Antipasti e insalate

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 personi (Salatschale für 2 Personen)	verde	11.00
	mista	14.00
Salmone marinato	Vorspeise	16.50
	Hauptgang	23.50
In Zitrusfrüchten und Gemüse und Meersalz gebeizter Swiss- Lachs (Frutigen), mit einem Bouquet aus Rucola, Pfirsich und Parmesan an Honig-Balsamicodressing		
Pollo tonnato	Vorspeise	14.50
	Hauptgang	19.50
Das berühmte italienische Sommergericht: einmal mit zartem Pouletbrüstchen, Thoncreme, frischer Petersilie, Zitrone und Kapernäpfel		

Antipasti

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

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.

La grigliata

*Bei schönem Wetter grillen wir draussen neben unserer Gartenterrasse.
Bei schlechtem Wetter servieren wir Ihnen unsere Grillspezialitäten aus der Mercato-Küche.*

Natura Beef Bio-Entrecôte aus Kerzers mit Fleur de sel und Rosmarin	44.00
Schweins-Spare Rib in der Morettibier-Balsamicohonig-Marinade	34.00
Lammkoteletts (NZ) in Limoncello-Minze-Marinade mit Pistazien	38.00
Schottisches GGAP* – Lachskotelett mit hauseigenem Melissenöl	34.00
Holzofen-Piadina mit Grillgemüse, Pinienkerne, Pesto und Ricotta	29.50

Zu Ihrem Grillgericht erhalten Sie eine Sauce und eine hausgemachte Butter :

- Salsa verde-Butter
- Zitronen-Aioli

Beide Saucen und die Grillbeilagen sind im Preis inbegriffen

Als sommerliche Grillbeilagen servieren wir Ihnen eine Kreation köstlicher Salate und Antipasti – wählen Sie bei der Bestellung mehrere Kreationen aus folgenden Beilagen:

- Fregola sarda - Salat mit Broccoli, Tomaten und Pinienkerne
- Mozzarellini mit Zitronen- Crème Fraîche, Majoran und Peperoncini
- Gazpacho Andaluz
- Wassermelone mit Granatapfel
- Kartoffelsalat mit Joghurtdressing und Radiesli
- Edamame-Mango-Gurkensalat an Sesamdressing
- eingelegte Portobello-Pilze in Salbeiöl

Gerne stellen wir Ihnen auch einen Grill-Beilageteller ohne Hauptkomponent zusammen:
23.00

*Was ist GGAP? Der GlobalGAP- Aquakultur- Standard deckt die komplette Produktionskette ab, vom Erzeuger bis zum Verbraucher und gibt dabei strikte Kriterien für die folgenden fünf Bereiche vor; Rechtssicherheit, Lebensmittelsicherheit, Wohlergehen am Arbeitsplatz für den Arbeitnehmer, Tierschutz sowie Umweltschutz und ökologische Sorgfalt. Insgesamt umfasst der Standard 66 spezifische Umweltkriterien, die erfüllt werden müssen.

*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, 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, 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

Capra

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 mese

Monats Pizza, fragen Sie unseren Service

Bimba

Kleine Pizza, nach Wahl: 2.00 günstiger

Gerne bereitet unser Pizzaiolo auch für Gäste mit **Gluten-Unverträglichkeit** eine Pizza zu. Wir bitten diejenigen Gäste darum, ihren eigenen Teig mitzubringen. Sie erhalten eine Preis-Reduktion von CHF 2.00 auf den jeweiligen Pizzapreis.

Alle Preise in CHF inkl. Mehrwertsteuer

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

Dolci

Tiramisu 11.00

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

Gazpacho di fragole 11.00

Erdbeer-Prosecco-Gazpacho mit Mascarpone und Langpfefferespuma

Mousse al cioccolato bianco 11.00

Weisses Schoggimousse mit Minze und Bacardi, serviert mit kleinem Fruchtsalat

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

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	
▪ Säli	bis	30 Personen	1. Obergeschoss
▪ Kleines Säli	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	Swisslachs Frutigen, Schottland GGAP

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.