

The MARKET GRILL

PERFEKTER FLEISCHGENUSS

Im THE MARKET GRILL bei Jelmoli geniessen
Sie feinste Köstlichkeiten vom Grill.
Das Besondere: Dieser Grill wird bis zu 800 Grad heiss und
gart das Fleisch perfekt – innen saftig, aussen kross.

GRILL UND VORSPEISEN

Knackiger Blattsalat

7.50

an Hausdressing

Crisp leaf salad | house dressing

Caesar Salad

14.50

knackiger Lattichsalat | Ei | Speck | Parmesan | Croutons

Crisp romain salad | egg | bacon | Parmesan | croutons

mit grillierter Pouletbrust

22.50

with grilled chicken breast

mit Black-Tiger-Crevetten

24.50

with black tiger prawns

Rindstatar «Market Grill Style»

31.00

klassisches Rindstatar | pikant gewürzt | Toast | Malt Whiskey |

Pommes Frites | Grillgemüse

classic steak tartar | spicy seasoned | toast | Malt Whiskey |

french fries | roasted vegetables

ohne Whiskey

28.00

without whiskey

FISCH VOM GRILL

Black-Tiger-Crevetten

5 Stk. | 27.50

pikant mit Kräuter-Knoblauch-Marinade | Tomatenchutney |

Basmatireis | grilliertes Gemüse

Black tiger prawns marinated with herbs and garlic |

tomato chutney | basmati rice | grilled vegetables

Teriyaki Tuna Tataki

160 gr | 29.50

lauwarmes Thunfischfilet | Blattsalate | Wasabi-Meaux-Senf dressing

Lukewarm fillet of tuna marinated in teriyaki sauce | mixed salad |

dressing made with wasabi and meaux mustards

Deklaration der Herkunft | Declaration of origin

Rind | *beef*: IR / USA* / AR* Kalb | *veal*: CH Schwein | *pork*: CH Poulet | *chicken*: CH

Lachs | *salmon*: NO / Zucht | *breed* Crevetten | *prawns*: VN / Zucht | *breed*

Thun | *tuna*: Westlicher Pazifischer Ozean FAO 71 | *Western Pacific Ocean FAO 71*

* Kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt sein.

GRILLED BEEF

Zürcher Kalbsbratwurst

200 gr | 19.50

Hausketchup | Moutarde de meaux

Original Zurich veal sausage | homemade ketchup | meaux mustard

Schweizer Pouletbrust

140 gr | 22.50

grilliertes Gemüse | Mangochutney

Swiss chicken breast | with vegetables | mango chutney

Argentinisches Rinds-Entrecôte

180 gr | 29.80

geschnitten auf Rucolabett | Chimichurri | Parmesansplitter |

grilliertes Gemüse

*Sliced entrecôte on a bed of rocket | chimichurri | Parmesan |
grilled vegetables*

Swiss Prime Kalbs Rib Eye

180 gr | 36.50

Trüffelbutter | grilliertes Gemüse

Swiss prime veal rib eye | truffle butter | grilled vegetables

1 Beilage nach Wahl im Preis inbegriffen.

1 side dish of your choice is included.

BURGER

«The Market» Swiss Beef Burger

160 gr | 29.50

Brioche-Bun | Hausketchup | Kabissalat | Tomate | Schweizer Speck |

Cheddar-Käse von Natürli

Swiss beef burger | corn pone | salad | tomatoes | pickled gherkins

Swiss bacon | cheddar cheese | homemade ketchup

Lachsburger

160 gr | 24.00

Rucola | Mango-Salsa | Cherry-Tomaten | Wasabi-Mayonnaise

Salmon burger | rocket | mango salsa | cherry tomatoes |

wasabi mayonnaise

Alle Burger werden mit Country Fries serviert.

All burgers are served with country fries.

Allergene und Intoleranzen:

Diesbezüglich bitten wir Sie, sich bei unseren Mitarbeitenden zu informieren.

Allergens and intolerances: *Please ask our employees for more information.*

Alle Preise in CHF inkl. MWST | *All prices in CHF including VAT*

WEISSWEIN	10 cl		75 cl
-----------	-------	--	-------

Pomino Bianco Frescobaldi, DOC IT	7.50 52.50
Castello di Pomino, Toscana	

Sancerre, AOC FR	7.50 52.50
La Vigne Blanche, Loire	

ROSÉWEIN	10 cl		75 cl
----------	-------	--	-------

Rosato Salento, IGP IT	7.50 52.50
Cantina San Marzano, Apulien	

ROTWEIN	10 cl		75 cl
---------	-------	--	-------

Catena AR	6.80 48.00
Bodega Catena Zapata, Mendoza	

Goru 18M ES	9.00 63.00
Jumilla DO, Ego Bodegas	

Els Pics, DOCa SP	8.00 56.00
Bodegas Mas Alta, Priorat	

Compleo Cuvée Noire CH	7.50 52.50
Staatskellerei Zürich	

Sito Moresco , DOC IT	36.00 69.00
Angelo Gaja, Piemont	

Magari IGT IT	41.00 78.00
Angelo Gaja, Toscana	

MINERAL	40 cl		80 cl
---------	-------	--	-------

Rhätzünser «Premium» Arkina «Premium»	4.80 7.50
--	--------------------

SOFTGETRÄNKE	33 cl
--------------	-------

Verschiedene Aromen	4.50
----------------------------	-------------

BIER	33 cl
------	-------

Feldschlösschen Hopfenperle oder Alkoholfrei	5.00
--	-------------

KAFFEE

Kaffee Espresso	4.00
--------------------------	-------------

Doppio	5.50
---------------	-------------

SPEZIALITÄTEN

Black Angus Rindsfilet | Filet

Black Angus | Irland
Black angus | Ireland

180 gr | 56.00

Black Angus Rib-Eye | Steak

Black Angus | amerikanischer Mittelwesten*
Black angus | Midwest USA*

250 gr | 48.00

Surf and Turf

Black Angus Rindsfilet 120 gr | Black-Tiger-Crevetten 100 gr | 42.00

Mangochutney | Rosmarinkartoffeln | grilliertes Gemüse
black angus fillet or black tiger king prawns | mango chutney |
rosemary potatoes | grilled vegetables

Je weitere 100 gr + CHF 12.–
each additional 100g + CHF 12

Bei den Spezialitäten sind 2 Beilagen und 2 Saucen nach Wahl im Preis inbegriffen.
The specialities include 2 side dishes and 2 sauces of your choice.

BEILAGEN

Country Fries

country fries

Kartoffel Wedges

potato wedges

Rosmarinkartoffeln

rosemary potatoes

gegrilltes Gemüse

grilled vegetables

Blattspinat

spinach

Basmatireis

basmati rice

SAUCEN

Sauce Chimichurri

Sauce Béarnaise

Tomaten-Chutney

Hausketchup

Mango-Chutney

BBQ-Sauce

Zusätzliche Beilage

added side dish

8.00

Zusätzliche Sauce

added sauce

3.00