

r e s t a u r a n t **marsoel** g m b h



## Liebe Marsoel-Gäste

**Herzlich willkommen** im Restaurant Marsoel. Wir laden Sie ein zum Geniessen unserer speziellen Küche mit vielen nicht alltäglichen Köstlichkeiten.

**"Wer die Wahl hat, hat die Qual!"** So soll es aber nicht ganz sein; bitte wenden Sie sich an unsere Mitarbeiter, sollten Sie sich nun doch nicht für dies oder das entscheiden können. Gerne helfen sie Ihnen weiter.

**Übrigens!** Wir verwöhnen Sie auch zu verschiedenen Anlässen. Ob ein Geschäftsessen, eine Familienfeier oder gar ein "Znacht" unter Freunden, für jede Gelegenheit finden Sie bei uns das Passende. Verlangen Sie bitte unsere Bankett-Dokumentation und reservieren Sie schon heute Ihren Tisch.

Viel Glück beim Auslesen, einen Guten Appetit und bis zum nächsten Mal!

Ihr **Marsoel-Team**

Preise in Schweizer Franken, inkl. MWST

# Vorspeisen

	<b>1/2</b>	<b>1/1</b>
<b>*Grüner Salat</b>		9.50
<b>*Gemischter Salat</b>		11.00
<b>*Gemischter Blattsalat mit Ei</b>		11.00
<b>*Knackiger Blattsalat</b> mit Speck & Knoblauchcroûtons		12.00
<b>*Dressing nach Wahl</b> (mit italienischer- oder französischer Sauce oder mit Hausdressing)		
<b>Insalata Caprese</b> Tomatenscheiben mit Mozzarella & frischem Basilikum		12.90
<b>Nüsslisalat mit lauwarmen Pilzen</b> an hausgemachter Himbeersauce		13.00
<b>Nüsslisalat mit Ei</b> an französischer Sauce		13.00
<b>Rucolasalat</b> mit getrockneten Tomaten & gehobeltem Parmesan an Balsamicodressing		12.50
<b>Carpaccio</b> Rohes Rindfleisch hauchdünn geschnitten an Zitronen-Basilikumsauce mit Parmesan & Pilzen Toast & Butter	25.00	28.50
<b>Tatar „Klassische Art“</b> mit gehackten Zwiebeln, Cornichons, Kapern, Sardellen & Cognac	24.00	29.00
<b>Hausgemachte Capuns</b> an Milchsauce mit Parmesan überbacken	17.00	23.00
<b>Crevetten-Cocktail</b> an einer feinen, hausgemachten Cocktailsauce mit Toastbrot & Butter	17.00	19.50

# Suppen

<b>Hausgemachte Bündner Gerstensuppe</b>		9.80
<b>Tomatencrèmesuppe, parfümiert mit Gin</b>		9.50
<b>Curry-Apfelcrèmesuppe</b>		9.50
<b>Bouillon mit Capuns</b>		9.00
<b>Limonenschaumsuppe</b>		9.50

# Vegetarische Speisen

<b>Crespelle alla fiorentina</b> Pfannkuchen gefüllt mit Spinat & Ricotta überbacken mit Tomaten & Parmesan	22.00
<b>Pilz-Gemüse-Stroganoff</b> Rassiges Stroganoff mit drei frischen Pilzen, Peperoni & Gemüse, mit Langkornreis	22.50
<b>Gemüseteller "Schöne Gärtnerin"</b> 8 verschiedene Gemüsesorten	
ohne Spiegelei	19.00
mit Spiegelei	20.00
<b>Gemüse-Rösti</b> überbacken mit Mozzarella mit Peperoncini	21.00
<b>Hausgemachte Kartoffelgnocchi</b> an Salbeibutter oder an Tomatensauce mit Mozzarella oder mit Gorgonzolasauce	21.50
<b>Spaghetti al pesto</b> (hausgemachte Sauce)	19.00
<b>Spaghetti alla melanzane</b> mit frischen Tomaten, Aubergine & Peperoncini	20.50
<b>Spaghetti Aglio Olio</b> mit Peperoncini	18.50
<b>Penne an Currysauce</b> mit Chili, Cashewnüssen & Bambussprossen	19.50
<b>Risotto Verdure</b> mit frischem Gemüse	21.00
<b>Risotto Porcini</b> Weissweinsrisotto mit Steinpilzen & Kräuter	24.00
<b>Parpadelle Porcini</b> mit Steinpilzen, Peterli & Kräuter	24.90
<b>Puschlaver Pizzoccheri</b> Buchweizennudeln mit Saisongemüse & Käse, mit heisser Butter, Zwiebeln & Knoblauch übergossen	20.50

# Vegane Speisen

## Vegan, glutenfrei, teils Gerichte mit Kokosmilch

<b>Gemüseteller "Schöne Gärtnerin"</b> 8 verschiedene Gemüsesorten (ohne tierische Fette)	19.00
<b>Maccheroni glutenfrei</b> Wahlweise mit Curry- oder Tomatensauce oder „al olio“ Sauce	19.50
<b>Naan</b> mit verschiedenem Gemüse, Curry & Linsen (aus Weissmehl gemachtes Fladenbrot, wird von Hand gegessen)	22.90
<b>Indisches Gemüse-Curry</b> mit Früchten & Basmatireis	22.00
<b>Pilz-Gemüse-Stroganoff</b> Rassiges Stroganoff mit Kokosmilch, mit drei frischen Pilzen, Peperoni & Gemüse, mit Langkornreis	22.50

# Haus-Spezialitäten

<b>Hausgemachte Ravioli</b> mit Ricotta- & Spinatfüllung mit Rohschinkenstreifen, Olivenöl & gehobelter Parmesan	23.90
<b>Risotto "Vollmond"</b> Safranrisotto mit geschnetzeltem Kalbsfleisch, Tomaten & frischen Kräuter	28.00
<b>Hausgemachte Cannelloni al Forno</b> mit Fleisch- & Spinatfüllung, Tomaten & Milchsauce überbacken	21.90
<b>Lasagne Bolognese</b> Walznudeln mit Rindfleischfüllung, mit Béchamelsauce, mit Parmesan & Mozzarella überbacken	23.50
<b>Spaghetti Carbonara</b> mit Speck, Eier, Pecorino & Parmesan	22.90
<b>Risotto Frutti di mare</b> mit verschiedenen Meeresfrüchten	25.90
<b>Farfalle al salmone</b> mit Lachs & Zucchetti	25.80
<b>Linguine Scoglio</b> mit Scampi, Cozze & Tomaten	29.00

# Fisch, Krusten- & Schalentiere

<b>Gebratene Eglifilets in Butter</b> mit Tatarsauce, mit Trockenreis & Blattspinat	32.00
<b>Riesenkrevetten nach „Provenzalischer Art“</b> mit Trockenreis & Gemüsebeilage	34.50
<b>Riesenkrevetten vom Grill</b> mit Knoblauch-Kräuterschaumsauce & Tintenfisch-Tagliatelle (Sepia), parfümiert mit Trüffelrahmsauce	34.50
<b>Grillierte Jakobsmuscheln &amp; Crevetten</b> an Kräuterschaumsauce, mit Butterreis	37.00
<b>Gebratene Jakobsmuscheln</b> mit Weisswein-Sabayone überbacken, mit Champagner-Risotto	37.00
<b>Frisches, grilliertes Thunfisch-Medaillon</b> an sämiger Limonensauce, mit Saisongemüse & in Salbei geschwenkte Kartoffeln <b>kurz-, mittel- oder durchgebraten</b>	29.50
<b>Zanderknusperli</b> mit Tartarsauce, Salzkartoffeln & Spinat	27.00
<b>Lachstranche</b> In Butter gebraten, mit Cherry-Tomaten, Basmatireis & Spinat	31.50
<b>Fritto Misto</b> Crevetten & Calamari, mit frischen Salaten garniert	37.00
<b>Gebratene Rotzungenfilets</b> mit Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln & Saisongemüse	39.00

# Fleischgerichte

<b>Kalbs-Cordon bleu</b>	38.50
<b>Schweins-Cordon bleu</b> mit Pommes Frites & Saisongemüse	24.00
<b>Fitness-Teller Pouletbrust vom Grill mit Kräuterbutter</b> mit verschiedenen Salaten garniert oder mit Pommes Frites & Saisongemüse	26.50
<b>Riz Casimir</b> geschnetztes Pouletfleisch an Curryrahmsauce, mit Früchten garniert, mit Reis	22.00
<b>Kalbsgeschnetztes</b> an feiner Pilzrahmsauce, mit knuspriger Rösti	36.50
<b>Scaloppine al Limone</b> Dünne Kalbsschnitzel an Zitronenbuttersauce mit Safranblütenrisotto	36.50
<b>Saltimbocca alla Romana</b> Saftiges Kalbsschnitzel mit Rohschinken & Salbei, mit Safranrisotto oder Nudeln	36.50
<b>Butterzartes Rindsfilet vom Grill (200 gr)</b> mit Café de Paris Sauce, Kartoffelkroketten & Saisongemüse	49.00
<b>Rumpsteak „Café de Paris“</b> mit Café de Paris Sauce, Pommes Frites & Saisongemüse	34.50
<b>Farmer's Lunch</b> Grillierter Rindshohrücken & Speck am Spiess, mit Kräuterbutter, Pommes Frites & Gemüsebeilagen	29.50
<b>Rosa gebratenes Lammrack „Provencale“</b> mit Bratkartoffeln & grünen Bohnen	37.00
<b>Schweinssteak vom Grill (180 gr)</b> an Whisky-Pfeffersauce, Gemüsebeilage & Butternudeln	26.50
<b>Schanfigger-Schnitzel</b> (vom Schwein, mit Rohschinken & Bergkäse gratiniert) mit Pommes Frites	26.50
<b>Schweinsschnitzel „Wiener-Art“</b>	24.50
<b>Kalbsschnitzel „Wiener-Art“</b> mit Pommes Frites & Gemüsebeilage	36.00
<b>Frische Kalbsleberli „Veneziana“, geschnetzelt</b> mit knuspriger Rösti	32.50
<b>Entrecôte double vom Grill (300 gr)</b> mit Country-Fries & Sauerrahmsauce, mit Speck-Bohnen	45.00
<b>Chateaubriand mit Sauce Béarnaise</b> (ab 2 Personen) mit Pommes Frites oder Kartoffelkroketten & Gemüsevariationen (2 x serviert)	52.00 p.P.
<b>Surf and Turf</b> Riesencrevetten & Rindsfilet-Medaillon, mit Sauce Béarnaise, mit Parpadelle & Gemüse	45.00

# Indische Curryspezialitäten

<b>Gurken-Tomatensalat</b> mit Kreuzkümmelpulver, Senfsamen, Zwiebeln & Joghurt	11.00
<b>Samosa</b> Gemüsefüllung im Reisteig gebacken, mit kalter Joghurtsauce	19.00
<b>Spinat Dal mit Kichererbsen Eintopf</b> parfümiert mit Curry, mit Basmatireis	21.00
<b>Warme Thunfischbällchen</b> gefüllt mit Kartoffeln, Thunfisch & Ceylongewürze dazu Tomatensalat an Joghurtsauce	19.50
<b>Fischcurry „Malabar“</b> Riesencrevetten, Redsnapper, Pangasiusfilet, Champignons & Basmatireis	32.00
<b>Vegetarisches Gemüsecurry</b> mit Okras, Babyauberginen, Kartoffeln & grünen Bohnen dazu Basmatireis	22.00
<b>Kebab Tandur Motimahal</b> mit den typischen Gewürzen Indiens marinierte Pouletbrust am Spiess gebraten, mit Spinat, Blumenkohl & Basmatireis	26.50
<b>Lammcurry "Robert Clive"</b> Lammkeule an raffinierter Currysauce mit frischem Ingwer & Kardamon, mit Basmatireis	26.90
<b>Vealcurry "Rudyard Kipling"</b> Kalbsgeschnetzeltes an einer speziellen Curryrahmsauce garniert mit Bananen & Lychees, Basmatireis	36.00
<b>Beefcurry "Tajmahal"</b> Rindsfilet in Streifen geschnitten, sautiert & mit einer exotischen Sauce serviert, Basmatireis	38.00
<b>Naan</b> mit verschiedenem Gemüse, Curry & Linsen (aus Weissmehl gemachtes Fladenbrot, wird von Hand gegessen)	22.90

**auf Wunsch mild, mittel, scharf oder sehr scharf**