

SALATE

GRÜNER SALAT 8.50
Knackig frischer Blattsalat mit gerösteten Kernen

RUCOLA SALAT 10.50
Rucola Salat mit marinierten Cherry Tomaten
Parmesanspäne und aceto Balsamico

GEMISCHTER SALAT 11.50
Bunte Auswahl an saisonalem Salat und Gemüse

SOPSKA SALATA 12.50
Traditionssalat mit Tomaten, Gurken, Peperoni, und Zwiebeln,
garniert mit Fetakäse



Suppen

TOMATENCRÈME SUPPE 11.50
Suppe aus frischen Sonngereiften – Tomaten, verfeinert mit
Basilikum und Crème fraiche

WEISSWEINSCHAUMSUPPE 12.50
mit Schnittlauch und Croutons
mit Black Tiger Crevetten + 3

VORSPEISEN

BRUSCHETTA AL POMODORO 10.50
Geröstetes Brot mit warmen Tomatenwürfel, Basilikum und Knoblauch

STEINPILZ BRUSCHETTA 12.50
Geröstetes Brot mit sautierten Steinpilzen, Knoblauch und Rosmarin

CAPRESE 14.50
Büffelmozzarella mit Sonnengereiften Tomaten, Basilikum, Olivenöl extra vergine und aceto Balsamico

TARTARE DI MANZO
Rindstatar vom Schweizer Rind serviert mit Toast, Butter Haussauce
mild, mittelscharf, scharf

Vorspeise 22.50
Hauptgang 27.50
Pommes + 6.-
mit Cognac oder Whisky + 4.-

HALLE 5 PLATTE FÜR 2 PERSONEN 34.50
Vorspeisenplatte mit ausgewähltem Trockenfleisch, Aufschnitt, Käse, Kajmak (Rahmkäse)Oliven und eingelegtem Gemüse
(kann auch ohne Schweinefleisch bestellt werden)



LOUNGE EMPFEHLUNGEN

HOT SANDWICH POULET

17.50

Hausgemachtes Brot mit zart grillierter Poulet Brust, Schmelzkäse, Ei, Tomaten, Salat und Haussauce

CRISPY-CHICKEN SALAT

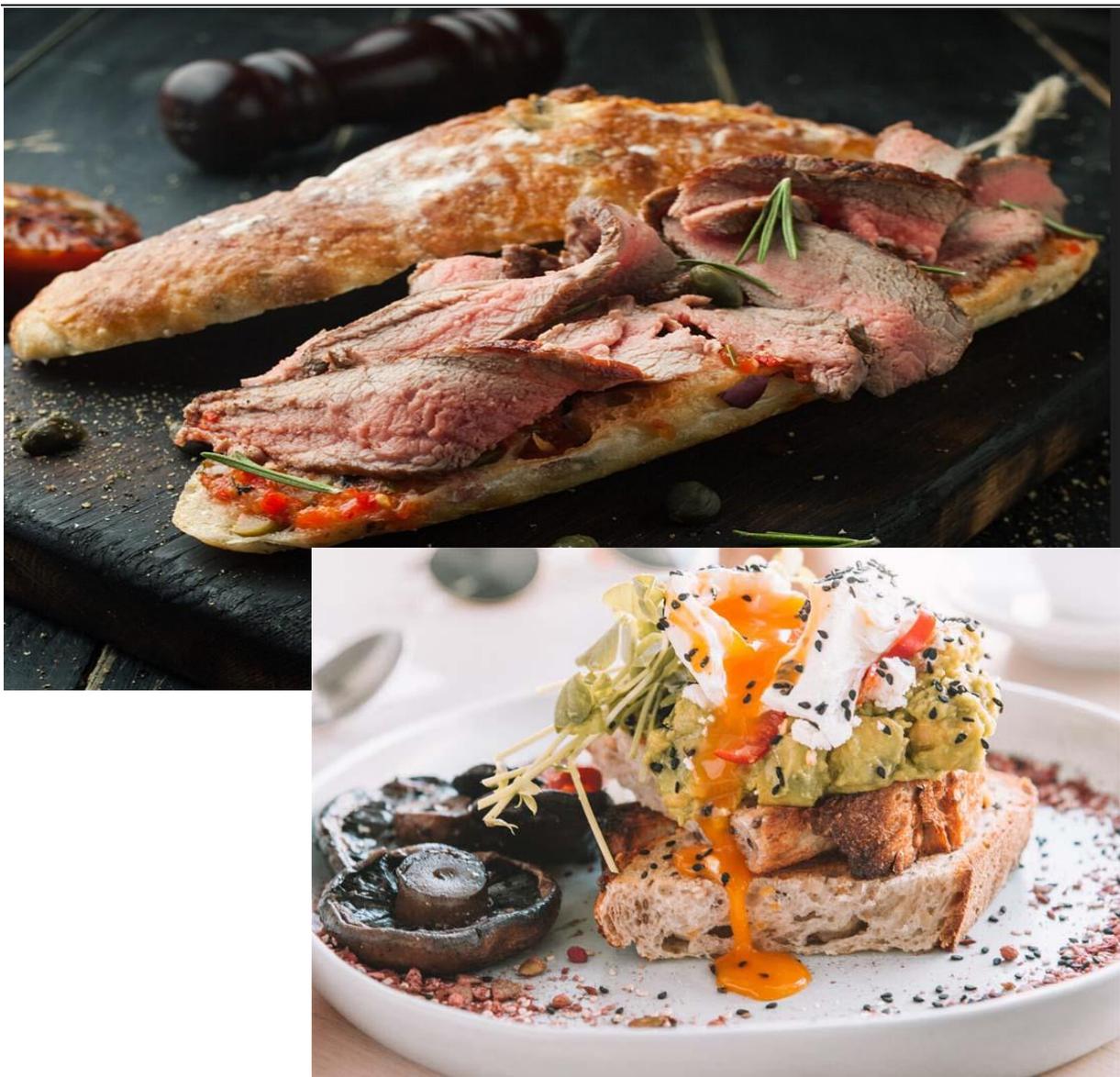
19.50

Knusprige, Pouletstreifen mit Eisbergsalat, Avocado, Tomaten, Haselnüsse und mit Apfel an einer Honig – Senfsauce

HOT SANDWICH VEGGI

15.50

Hausgemachtes Brot mit frischen Tomaten, Büffelmozzarella, Rucola an Pestosauce



PASTA GERICHTE

SPAGHETTONI ALLA CARBONARA 24.00
mit Speck, Ei, Parmesan, Pfeffer und Käse

SPAGHETTONI AL PESTO DI PISTACCHIO, BURRATA E CAMBERI 28.00
Spaghettioni mit Pistazien – Pesto, Burrata Mozzarella
und Riesencrevetten

PENNE HALLE 5 28.00
Kalbgeschnetzeltes, Steinpilze und einer pikanten
Tomaten – Rahmsauce

TAGLIATELLE AL SALMONE 28.00
mit frischem Lachs, Cherry Tomaten, Zwiebeln und Basilikum an
einer Vodka – Rahmsauce



HALLE5
RESTAURANT | LOUNGE | EVENTS



RISOTTO

STEINPILZ-RISOTTO MILANESE 26.50
Safranrisotto mit Steinpilzen und Parmesan

RISOTTO CON GAMBERI 28.50
Risotto mit Riesencrevetten und Zucchini an Tomatensauce

RISOTTO GESCHNETZELTES 28.00
Parmesanrisotto mit Kalbgeschnetzeltem und Steinpilzen

GRILLGERICHTE

CEVAPCICI, 5 STÜCK	15.50
CEVAPCICI, 10 STÜCK	20.50
Serviert mit Lepinja (hausgemachtes Brot) rote Zwiebeln und gemahlener Paprika	
°zusätzlich Ajvar (würzige Paprika Paste) Kajmak (Doppelrahm) Grillpaprika	+ 2.-
°Pommes Frites	+ 6.-
<hr/>	
PLESKAVICA IN FRISCHEM HAUSGEMACHTEM BROT	19.50
Gefüllt mit Rindfleisch, Salat, Ketchup und Mayonnaise	
<hr/>	
VEGI BURGER	22.50
Quinoa Burger mit Gemüse, Rucola und Avocado	
<hr/>	
BURGER HALLE 5	28.50
Hausgemachtes Fleisch Patty aus Rindfleisch, mit Coleslaw Salat (Kabis / Karotten) Honig – Zwiebeln, Sauergurken Schmelzkäse, Tomaten und Haussauce dazu Pommes Frites	
°auf Wunsch mit Ei	+ 2.-
<hr/>	
BIG MIXED PLATTE	36.00
The Best – Of mit Cevapcici, gefüllte Rind Pleskavica und Pouletbrust Serviert mit Lepinja (frisches Hausgemachtes Brot)	
Ajvar,(würzige Paprika Paste),Kajmak (Doppelrahm) Grillpaprika	+ 2.-
Pommes Frites	+ 6.-



SPEZIALITÄTEN

SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE 39.00
Kalbsschnitzel an Zitronenrahmsauce mit Nudeln

INVOLTINI FIORENTINA 43.50
Gefüllte Kalbsrollen mit Spinat und Käse an einer Weissweinrahmsauce
mit Gemüse Brunoise serviert mit Parmesanrisotto

RINDS-STROGANOFF 38.50
Zarte Rindshuft, mit einer Sauce aus Peperoni,
Zwiebeln und Champignons serviert mit Nudeln

ZÜRCHER GESCHNETZELTES 38.00
Kalbsgeschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce serviert mit Butterrösti

RINDSFILET MIT COGNAC-PFEFFERSAUCE 48.00
Zart grilliertes Rindsfilet vom Grill mit gedämpftem Gemüse
und Bratkartoffeln



KARADJORDJEVA SCHNITZEL 34.50
Gerolltes Poulet paniert, gefüllt mit Käse und Trockenfleisch
serviert mit Bratkartoffeln

PICCATA MILANESE 38.00
Kalbschnitzel im Ei-Mantel serviert mit Tomatenspaghetti

Kalbs Cordon BLEU 39.00
Gefüllt mit Schinken und Käse serviert mit Butterrösti

FISCHGERICHTE

FISCH «KNUSPERLI» MIT TARTARSAUCE 26.00
Knusprige Fischfilet im Bierteig Frittiert mit Pommes Frites

MEDITERRANER LACHS 36.50
Zarte Lachstranche vom Grill verfeinert mit Olivenöl an einer
Zitronenrahmsauce mit Blattspinat und Trockenreis

GAMBERONI SAN MARCO 44.00
Geschälte Riesencrevetten an einer Tomatenrahmsauce mit Cognac
serviert mit Trockenreis



HALLE5
RESTAURANT | LOUNGE | EVENTS

KINDERKARTE

TEIGWAREN MIT TOMATENSAUCE UND BASILIKUM 9.50

KINDER PIZZA MARGHERITA 14.00
TOMATENSAUCE UND MOZZARELLA

KINDER HAMBURGER 15.00
MIT POMMES FRITES

POULET SCHNIPPO 15.00
POULET SCHNITZEL PANIERT MIT POMMES FRITES



HALLE5
RESTAURANT | LOUNGE | EVENTS

PIZZA

PIZZA MARGHERITA 17.00
Tomatensauce, Mozzarella

PIZZA VEGETARIANA 22.50
Tomatensauce, Mozzarella, Saisonales Gemüse, Basilikum

PIZZA BALKANIA 24.50
Tomatensauce, Mozzarella, Prsuta (luftgetrocknete Rindfleisch)
Sudzuk(würzige Rohrwürste) Steinpilze und Oregano

PIZZA HALLE 5 27.50
Tomatensauce, Mozzarella, marinierte Cherry Tomaten, Rucola
und Rohschinken
(Kann auch ohne Schweinefleisch bestellt werden mit Prsuta)

PIZZA SPEZIAL 29.50
Tomatensauce, Mozzarella, Rindsfilet Streifen,
Rucola und Cherry Tomaten



DEKLARATION



Glutenfrei



Laktosefrei



Vegetarisch / alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Einwandfreie Produkte

Nachhaltigkeit und Regionalität beeinflussen unser tägliches Kochen und Einkaufen. Über die Herkunft unserer Produkte sowie Zutaten und Allergene und Intoleranzen auslösen können, informieren wir Sie auf Anfrage gerne.

Eier

Wir verwenden nur Schweizer Eier aus der Region.

Gemüse

Es geht nichts über feines, frisches Gemüse. Daher beziehen wir die saisonalen Zutaten wann immer möglich aus der Schweiz. Wie zum Beispiel von Mundo Gemüse in Rothenburg und weiteren Gemüsebauern aus der Region.

Fleisch

Für unsere Fleischgerichte verwenden wir nur bestes Schweizer Fleisch vom Metzger aus der Region. Unser Poulet, Kalb und Rindfleisch stammen aus der Schweiz, Tatar von der Burkhard Metzgerei in Menziken und unsere Aufschnitte aus Italien.

Fisch

Wir setzen auch bei unseren Fischprodukten auf Nachhaltigkeit und Regionalität und beziehen dies wann immer möglich aus der nächsten Umgebung.

Crevetten

Unsere Crevetten kommen aus der Bianchi – Zucht in den Mangrovenwäldern von Ca Mau im Südwesten Vietnams. In dieser Zucht werden nur 250 – 500 Crevetten pro Quadratmeter gehalten, gegenüber den normalen Verhältnissen sind es bis zu 10'000 Stück/Quadratmeter. Die Crevetten werden ohne Medikamente oder Zusatzstoffe aufgezogen, was zu Unterschieden in der Farbe, der Schale und des Fleisches führen kann. Dies ist jedoch keine Qualität Einbusse, sondern ein Naturprodukt.