



NOUS VOUS SOUHAITONS UN TRÈS BON **APPETIT**

MENU

„MÜRSET“

Salade d'asperges

Grüner Spargelsalat
Rauchlachs | Dill - Joghurtdressing

—

Soupe à l' oignons

Französische Zwiebelsuppe
Ziegenkäsetoast

—

Entrecôte Café de Paris

Rindsentrecôte | Sauce Café de Paris
Pommes Allumettes | Ratatouille

—

Mousse au chocolat

Rhabarberkompott | Mandelcrumble

3-Gang Menü ohne Suppe 75

4-Gang Menü 83

MENU

„BALANCE“

Falafel fait maison

Hausgemachte Falafel
Rüebli Salat | Sesam
Rhabarberchutney

—

Crevettes géantes rôties

Gebratene Riesen-Crevetten
Bärlauchpesto
eingelegte Radieschen

—

Médailon de saumon

Lachsmedaillon | Dillsauce
roter Camarquereis
grüne Spargeln

oder

Filets mignons de veau

Rosa gebratene Kalbsfiletmedaillons
Morchelrahmsauce mit Cognac
neue Kartoffeln | grüne Spargeln

—

Crème brûlée aux pistaches

Zuckerkruste | Pistazien

oder

Plat de Fromage

Regionaler und französischer Käse
Confit

3 Köstlichkeiten 79

4 Köstlichkeiten 93



LES HORS-D'OEUVRES CLASSIQUES

Salade verte		11.5
Grüner Salat Kernen		
—		
Salade composée		14.5
Bunter gemischter Salat Kernen		
—		
Salade au chèvre chaud		18
Lauwarmer Ziegenkäse Kirschtomaten Rucola italienisches Dressing		
—		
Tartare de boeuf	als Vorspeise	25
Rindstatar Toast Butter	als Hauptgang	38
mit Cognac, Whiskey oder Calvados	+	4
mit Pommes Frites	+	5
—		
Escargots de Bourgogne		20
Burgunderschnecken Kräuterbutter Baguette		

LES VINAIGRETTES

Italienisch | Französisch | Haus-Vinaigrette | Dill-Joghurtdressing

LES HORS-D'OEUVRES DE LA SAISON

Salade d'asperges		24
Grüner Spargelsalat Dill-Joghurtdressing Rauchlachs		
—		
Falafel fait maison		21
Hausgemachte Falafel Rüeblisalat Sesam Rhabarberchutney		
—		
Crevettes géantes rôties		26
Gebratene Riesen-Crevetten Bärlauchpesto eingelegte Radieschen		

LES POTAGES

Soupe à l' oignon		14
Französische Zwiebelsuppe Ziegenkäsetoast		
—		
Soupe à l'ail des ours		13
Bärlauchsuppe Gemüsechips		

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive gesetzlicher MWST



vegetarisch vegan glutenfrei laktosefrei



LES PLATS PRINCIPAUX CLASSIQUES

Chateaubriand Mürset ab 2 Personen	Preis pro Person	75
Am Stück gebratenes Rindsfilet Sauce Béarnaise Rosmarin-Kartoffelgratin Gemüse		
—		
Entrecôte Café de Paris (180gr)		51
Rindsentrecôte Sauce Café de Paris Pommes Allumettes Ratatouille		
—		
Émincé de veau à la zurichoise		49
Rosa gebratene Kalbsstreifen Champignonrahmsauce Rösti		
—		
«Baby Mürset»		52
Rindsfiletmedaillons Kräuter Olivenbutter Marktgemüse Blattspinat		
—		
Cubes de filet de boeuf «Stroganoff»		49
Rindsfiletwürfel Peperoni Champignonsauce Randen Essiggurken Tagliatelle		
—		
Le Cordon Bleu		
Vom Schwein		37
Vom Kalb		48
Gruyère Landrauchschinken Salbei Pommes Frites Marktgemüse		

LES PLATS PRINCIPAUX DE LA SAISON

Filets mignons de veau		56
Rosa gebratene Kalbsfiletmedaillons Morchelrahmsauce mit Cognac Neue Kartoffeln grüne Spargeln		
—		
Hanche d'agneau de la Suisse centrale 		49
Zentralschweizer Lammhüftli, rosa gebraten Bärlauchpesto neue Kartoffeln Frühlingsgemüse		
—		
Poitrine de poularde de maïs farcie aux morilles		36
Mit Morcheln gefüllte Maispoulardenbrust Tagliatelle grünes Spargelragoût		
—		
Foie de veau aux fines herbes 		39
Kalbsleber Zwiebel-Kräuterbutter Rösti		






Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive gesetzlicher MWST



LES POISSONS ET COQUILLAGES

- Médillons de saumon**  43
Lachsmedaillons | Dillsauce
Roter Camarquereis | grüne Spargeln
—
- Filets de perche à la meunière**  43
Eglifilets | zerlassene Butter | Mandeln | Petersilienkartoffeln | Blattspinat
—
- Crevettes géantes rôties**  45
Gebratene Riesen-Crevetten | Bärlauchpesto
Tagliatelle | Ratatouille

LES PLATS VÉGÉTARIEN | VÉGÉTALIEN

- Quiche aux asperges et au fromage faite maison**  28
Hausgemachter Spargel-Käsekuchen
gemischte Salate | französisches Dressing
—
- Tagliatelle**  31
grüne Spargelsauce | Frühlingspilze | Haselnusscrumble
—
- Falafel fait maison**    33
Hausgemachte Falafel
Spargelragoût | Kokos-Minzjoghurt



L'ORIGINE DES PRODUITS

HERKUNFT DER PRODUKTE

Frischfisch Räucherfisch Crevetten —	Fideco AG, Murten Bianchi AG, Zufikon
Fleisch Wurstwaren —	Wechsler Metzgerei, Nebikon
Käse Milchprodukte —	Chäsueb, Aarau Transgourmet, Kriens
Obst Gemüse —	Mundo AG, Rothenburg
Brot —	Hiestand, Schlieren
Kalb	Schweiz
Rind	Irland
Schwein	Schweiz
Lamm	Schweiz
Poulet	Frankreich
Moules	Niederlande
Lachs	Norwegen
Egli	Estland
Crevetten	Vietnam
Schnecken	Frankreich

FLEISCH GARSTUFEN

franz: bleu engl: raw	Das Fleisch ist innen fast roh. Es hat eine braune, dünne Kruste und gibt beim draufdrücken stark nach. Austretender Fleischsaft ist rot.
franz: saignant engl: rare	Das Fleisch ist innen im Kern noch leicht blutig und ist nach aussen hin rosa. Es hat eine braune, knusprige Kruste.
franz: à point engl: medium	Das Fleisch ist innen durchgehend rosa, gibt auf Druck nach und hat eine braune, knusprige Kruste.
franz: demi-anglais engl: medium-well	Das Fleisch hat nur noch einen leichten rosa Kern, der Fleischsaft ist rosa.
franz: bien cuit engl: well done	Das Fleisch ist völlig durchgebraten, gibt nicht mehr nach.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten beraten Sie gerne unsere Service Mitarbeitenden.

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive gesetzlicher MWST

 vegetarisch  vegan  glutenfrei  laktosefrei