



LES MENUS DU JOUR BRASSERIE MÜRSET

HORS D'OEUVRES

Im Menu Ihrer Wahl inbegriffen

Kürbissalat | Spicy Mangodressing
G/L/O

oder

Randensuppe
G/L/O

HIT 1 16

Pasta
Rindsragoût Burgunder Art
A/C/G/L/O

HIT 2 16

Pasta
Käsesauce | Gebratene Saucisson
A/C/G/L/O

MENU 3 20

Gebratene Ratsherren Schüblig
Senfsauce
Pommes | Gemüse
A/G/L/M/O

MERCREDI 30 SEPTEMBRE 2020

ALS PORTION 15

Kürbissalat | Spicy Mangodressing
G/L/O

oder

Randensuppe
G/L/O

4 MENU 26

Gebratenes Zanderfilet (RUS)
Petersilienkartoffeln | Rahmsauerkraut
A/D/G/L/O

5 ÉTÉ CLASSIQUE 23

Wurst-Käse-Salat | Pommes frites
A/B/C/G/H/L/M/O

6  MENU VÉGÉTARIEN 27

Morchelravioli
Pilz-Kirschtomatenbutter | Gemüse
A/C/G/L/O

DESSERT DU JOUR 8

Marroni-Meringue Glace | Vermicelles
Früchte | Rahm
C/G/O

RECOMMANDATION DE VIN MAISON

«Blanc»

Vendanges Nocturnes Chardonnay
1 dl 6.70
Laurent Miquel | Sud de France


«Rosé»

Balance Cuvée Rosé 2018
1dl 7.00
Domaine La Rouillère
Côte de Provence, France

«Rouge»

Balance Haut-Médoc 2013
1dl 7.30
Ch. Charmail | Médoc | Bordeaux

A / Glutenhaltiges Getreide | B / Krebstiere | C / Ei | D / Fisch | E / Erdnuss | F / Soja | G / Milch o. Laktose

H / Schalenfrüchte | L / Sellerie | M / Senf | N / Sesam | O / Sulfit | P / Lupinen | R / Weichtier |  vegetarisch  vegan

Unsere Preise verstehen sich in CHF inklusive MwSt.

Falls nicht anders vermerkt, beziehen wir unser Fleisch aus Schweizer Produktion