



LES MENUS DU JOUR BRASSERIE MÜRSET

HORS D'OEUVRES

Im Menu Ihrer Wahl inbegriffen

Eisbergsalat | Tomaten-Joghurtdressing

GL/M/O

oder

Gemüsesuppe | Saucissonwürfel

GL/O

HIT 1 16

Pasta | Pilzrahmsauce

AC/GL/O

HIT 2 16

Pasta | Hirschragoût | Cognacrosinen (NZL)

AC/GL/O

MENU 3 20

Zanderknusperli im Weinteig | Tartarsauce

Salzkartoffeln | Blattspinat

AC/D/GL/O

MERCREDI 25 NOVEMBRE 2020

ALS PORTION 15

Eisbergsalat | Tomaten-Joghurtdressing

GL/M/O

oder

Gemüsesuppe | Saucissonwürfel

GL/O

4 MENU 26

Rosa gebratene Hirschstreifen (NZL)

Kürbiscurrysauce

Basmatireis | Feigen-und Ananasschnitze

F/GL/O

5 MOULES-FRITES 30

Weisswein-Kräutersauce | Pommes frites

AB/CD/GL/M/O/R

6 MENU VÉGÉTARIEN 22 

Auberginen-Picatta | Tomatensauce

Safranrisotto | Zucchettiecken

AC/GL/O

DESSERT DU JOUR 8

Schokoladencremé | Kirschensorbet

Mohnküchlein

AC/E/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 / Sulfite | 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