



## LES MENUS DU JOUR BRASSERIE MÜRSET

### HORS D'OEUVRES

SAMEDI 19 DÉCEMBRE 2020

Im Menu Ihrer Wahl inbegriffen

Blattsalat | gehacktes Ei  
Französisches Hausdressing  
*AC/GL/MO*

**oder**

Kürbissuppe  
*L/O*

ALS PORTION 15

Blattsalat | gehacktes Ei  
Französisches Hausdressing  
*AC/GL/MO*

**oder**

Kürbissuppe  
*L/O*

### HIT 1 16

Pasta | Peperoncini | Knoblauch  
Olivenöl  
*AC/GL/O*

### 4 MENU 26

Gebratenes Seehecht-und Eglifilet (FR/D)  
Kräuterkartoffeln | Ratatouille  
*A/D/GL/O*

### HIT 2 16

Pasta | Poulet-Curry  
*AC/F/GL/O*

### 5 MOULES-FRITES 30

Weisswein-Kräutersauce  
Pommes frites  
*A/B/C/D/GL/M/O/R*

### MENU 3 20

Blut-und Leberwurst | Saucisson  
Zwiebelsauce  
Rösti | Vichyrüebli  
*AC/GL/M/O*

### 6 MENU VÉGÉTARIEN 26

«Vegetarischer Wildteller»  
Spätzle | Rotkraut | Maroni | Trauben  
Pilze | Kürbiswürfel | Rosenkohl  
*A/C/GL/O*

### DESSERT DU JOUR 8

Helles Nougatparfait  
Bananen-Mandarinensalat | Rahm  
*C/E/G/H/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