



# NOUS VOUS SOUHAITONS UN TRÈS BON APPETIT

## MENU „MÜRSET“

### **Salade de mâche**

Nüsslisalat  
karamalisierte Birnen | geröstete  
Pinienkerne und Sesamvinaigrette

—

### **Soupe mousseline au vin blanc**

Weissweinschaumsuppe  
gebratene Jakobsmuschel

—

### **Entrecôte de bœuf «Café de Paris»**

Rindsentrecôte | Café de Paris  
Pommes allumettes

—

### **Mousse au pain d'épices et aux marrons**

Lebkuchen-Marronimousse  
Rotweibirne | Rahm

3-Gang Menü ohne Suppe 72

4-Gang Menü 80

## MENU „BALANCE“

### **Magret de canard fumé**

Geräucherte Entenbrust  
Randencarpaccio | Rüebli-Panna cotta  
karamalisierte Nüsse

—

### **Coquille Saint-Jacques rôtie**

Gebratene Jakobsmuschel  
Safranrisotto | Pistou

—

### **Filets de sandre rôtis**

Gebratene Zanderfilets  
süss-saure Mandarinsauce  
schwarzer Reis | Blattspinat  
oder

### **Médallions de filet de veau rôtis**

Gebratene Kalbsfiletmedaillons  
Cognacrahmsauce  
Spätzle | Marktgemüse

—

### **Crème brûlée d'oranges**

Zuckerkruste | Orange  
Litchisorbet

oder

### **Plat de Fromage**

Regionaler und französischer Käse  
Confit

3 Köstlichkeiten 78

4 Köstlichkeiten 90



## LES HORS-**D'OEUVRES** CLASSIQUES

<b>Salade verte</b>  	11.5
Grüner Salat   Kernen	
—	
<b>Salade composée</b>  	14.5
Bunter gemischter Salat   Kernen	
—	
<b>Salade de mâche</b>   	17.5
Nüsslisalat	
karamalisierte Birnen   geröstete Pinienkerne   Sesamvinaigrette	
—	
<b>Tartare de boeuf</b>	als Vorspeise 25
Rindstatar   Toast   Butter	als Hauptgang 38
mit Cognac, Whiskey oder Calvados	+ 4
mit Pommes Frites	+ 5
—	
<b>Escargots de Bourgogne</b>	20
Burgunderschnecken   Kräuterbutter   Baguette	

## LES VINAIGRETTES

Italienisch   | Französisch | Honig-Senfinaigrette   | Sesamvinaigrette   

## LES HORS-**D'OEUVRES** DE LA SAISON

<b>Coquilles Saint-Jacques rôties</b> 	25
gebratene Jakobsmuscheln   Safranrisotto   Pistou	
—	
<b>Magret de canard fumé</b> 	als Vorspeise 24
Geräucherte Entenbrust	als Hauptgang 37
Randencarpaccio   Rüebliörtchen   karamalisierte Nüsse	
—	
<b>Filet de sandre rôti</b>  	24
Gebratenes Zanderfilet	
Süss-saure Mandarinsauce   schwarzer Reis   Blattspinat	

## LES POTAGES

<b>Soupe de persil-racine-poire</b>  	14
Petersilienwurzel-Birnensuppe   Wurzelgemüse	
—	
<b>Soupe mousseline au vin blanc</b> 	17
Weissweinschaumsuppe   gebratene Jakobsmuschel	

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive gesetzlicher MWST

 vegetarisch  vegan  glutenfrei  laktosefrei



## LES PLATS PRINCIPAUX CLASSIQUES

<b>Chateaubriand Mürset ab 2 Personen</b>	Preis pro Person	75
Am Stück gebratenes Rindsfilet (200g pro Person)   Sauce Béarnaise Kartoffelgratin   Gemüse		
—		
<b>Entrecôte de bœuf «Café de Paris» (180gr)</b>		49
Rindsentrecôte   Café de Paris   Pommes Allumettes		
—		
<b>Émincé de veau à la zurichoise</b>		49
Rosa gebratene Kalbsstreifen   Champignonrahmsauce   Rösti		
—		
<b>«Baby Mürset»</b>		52
Rindsfiletmedaillons   Kräuter Olivenbutter   Marktgemüse   Blattspinat		
—		
<b>Cubes de filet de bœuf «Stroganoff»</b>		49
Rindsfiletwürfel   Peperoni   Champignons   Randen   Essiggurken Spätzle		
—		
<b>Escalope de veau panée</b>		48
Paniertes Kalbschnitzel Pommes Allumettes   Marktgemüse		
—		
<b>Le Cordon Bleu de porc</b>		37
Schweins-Cordon Bleu   Lard de Veaux   Aargauer Rüeblikäse Pommes Frites   Marktgemüse		
—		
<b>Le Cordon Bleu de veau</b>		49
Kalbs-Cordon Bleu   Lard de Veaux   Aargauer Rüeblikäse Pommes Frites   Marktgemüse		

## LES PLATS PRINCIPAUX DE LA SAISON

<b>Escalope de chevreuil «Mirza»</b>		46
Rehschnitzel «Mirza»   Trauben-Pilzsauce   Spätzle   Maroni Apfel-Rotkraut   Mirza Apfel		
—		
<b>Médaillons de filet de veau rôtis</b>		56
Gebratene Kalbsfiletmedaillons   Cognacrahmsauce Spätzle   Marktgemüse		

Preise in Schweizer Franken (CHF) inklusive gesetzlicher MWST



vegetarisch



vegan



glutenfrei



laktosefrei



## LES POISSONS ET COQUILLAGES

<b>Filets de sandre rôti</b>  	45
Gebratene Zanderfilets süss-saure Mandarinsauce   schwarzer Naturreis   Blattspinat —	
<b>Filets de perche à la meunière</b> 	43
Eglifilets   zerlassene Butter   Mandeln Petersilienkartoffeln   Blattspinat	

## LES PLATS VÉGÉTARIEN | VÉGÉTALIEN

<b>Assiette végétarienne d'hiver</b> 	34
Spätzle   Apfelrotkohl   gebratene Pilze   Trauben Kürbis   Mirza Apfel   Maroni —	
<b>Ragoût de lentilles</b>   	31
Linseneintopf   Wurzelgemüse   geräucherter Tofu —	
<b>Risotto au safran.</b>  	36
Safranrisotto   Pistou Moser's Buureweichkäse	



## L'ORIGINE DES PRODUITS

### HERKUNFT DER PRODUKTE

Frischfisch	Seinet, Luzern
Krevetten	Bianchi AG, Zufikon
—	
Fleisch   Wurstwaren	Wechsler Metzgerei, Nebikon Bianchi AG, Zufikon Transgourmet, Kriens
—	
Käse   Milchprodukte	Chäsueb, Aarau Transgourmet, Kriens
—	
Obst   Gemüse	Mundo AG, Rothenburg
—	
Brot	Hiestand, Schlieren Frankreich, Schweiz, Deutschland
Brötli	Kern Sammet Schweiz
—	
Kalb	Schweiz
Rind	Schweiz
Schwein	Schweiz
Ente	Frankreich
Reh	Deutschland / Österreich
Moules	Niederlande / Dänemark
Egli   Zander	Estland
Jakobsmuschel	USA

### FLEISCH GARSTUFEN

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

