

BRASSERIE MÜRSET

• LE NOUVEAU CHIC FRANÇAIS •

Nous sommes très heureux de vous accueillir à notre table et tenons à toujours vous proposer des produits frais et de première qualité. C'est dans cet esprit que nous avons conçu cette carte privilégiée la saveur et la simplicité.

Lassen Sie uns also dazu beitragen, dass die schönen Momente des Lebens noch schöner werden.

BON APPÉTIT!

MOULES FRITES

Moules au safran 33
Miesmuscheln mit Safransauce

Moules aux tomates 33
Miesmuscheln mit Tomatensauce

Moules marinières 33
Miesmuscheln im
Weissweinkräutersud

Alle Miesmuscheln (500 gr) werden
mit Pommes frites serviert.

LES HORS-D'OEUVRES DE LA SAISON

Quiche au fromage avec salade de potiron et figues 18
hausgemachte Käse-Quiche | Kürbissalat | Feigen | Honig

Filet du loup de mer 22
Wolfsbarschfilet | Weissweinisotto | mediterrane Vinaigrette

Crevettes géantes roties au Pastis 24
Gebratene Riesen-Crevetten | Pastissauce | Grillgemüse

LES POTAGES

Soupe à l'oignons 12
Französische Zwiebelsuppe mit Käsetoast

Soupe au riesling et safran 14
Miesmuscheln

MENÜ MÜRSET

Salade de mâche Mürset
Nüsslissalat | gekochtes Ei
Croutons | gerösteter Speck
französisches Dressing

Soupe à l'oignon
Französische Zwiebelsuppe
mit Käsetoast

Entrecôte Café de Paris
Rindsentrecôte | Sauce Café
de Paris | Pommes Allumettes
Grilltomate

Mousse au chocolat
Crème fraîche

3-Gang Menü (ohne Suppe) 72

4-Gang Menü 80

LES HORS-D'OEUVRES CLASSIQUES

Salade verte Grüner Salat | Kernen 11.5

Salade composée Bunter gemischter Salat | Kernen 14.5

Salade de mâche Mürset Vorspeise 18
Nüsslissalat | gekochtes Ei | Croutons
gerösteter Speck | französisches Dressing
Hauptgang 34

Salade au chèvre chaud 18
Ziegenkäse | Landrauchschinken | Brotcroutons
Rucola | Kräutervinaigrette

Tartar de boeuf Vorspeise 25
Rindstatar | Toast | Butter
Hauptgang 38
mit Cognac, Whiskey oder Calvados +4
mit Pommes Frites +5

Escargots de Bourgogne Burgunderschnecken | Baguette 20

LES VINAIGRETTES

Französisch | Italienisch
Hausvinaigrette | Kräutervinaigrette

☞ glutenfrei ☞ lactosefrei ☞ vegan ☞ vegetarisch

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive gesetzlicher MWST

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS

Auf der Platte serviert 48
Rindsentrecôte (180gr)
Sauce Café de Paris
Pommes Allumettes | Grilltomate

LES POISSONS ET COQUILLAGES

Filet du loup de mer ✘ 46
Wolfsbarschfilet
mediterrane Vinaigrette
Weissweinsrisotto | Grillgemüse

Filets de perche à la meunière ✘ 43
Eglifilets | zerlassene Butter
Mandeln | Petersilienkartoffeln
Blattspinat

Crevettes géantes au Pastis ✘ 43
gebratene Riesen-Crevetten
Pastissauce | Grillgemüse

PLAT DE FROMAGE

Regionaler und französischer Käse 18
mit Confit

LES DESSERT

Crème brûlée au canelle 12
Zuckerkruste | Zimt

Mousse au chocolat 12
Crème fraîche

Soufflé glacé Grand-Marnier 14

Beignets de pommes 13
Apfelküchlein | Vanilleglace | Rahm

LES PLATS PRINCIPAUX DE LA SAISON

Hanche d'agneau des Grisons 49
Lammhüftli rosa gebraten | Dijonsensauce
Rosmarin-Kartoffelgratin | Marktgemüse

Poulet provençale 31
Pouletoberschenkel (ohne Knochen) getrocknete Tomaten
Kräuter | Grillgemüse | Oliven | Kräuterbaguette

Foie de veau aux fines herbes ✘ 38
Kalbsleber | Zwiebel-Kräuterbutter | Rösti

LES PLATS PRINCIPAUX CLASSIQUES

Chateaubriand Mürset ab 2 Personen p.P. 75
Am Stück gebratenes Rindfilet | Sauce Béarnaise
Rosmarin-Kartoffelgratin | Gemüse

Émincé de veau à la zurichoise 49
Rosa gebratene Kalbsstreifen | Champignonsrahmsauce
Rösti

«Baby Mürset» 52
Rindfiletmedaillons | Kräuter Olivenbutter | Grillgemüse
Blattspinat

Cubes de filet de boeuf «Stroganoff» 49
Rindfiletwürfel | Peperoni Champignonsauce | Randen
Essiggurken | Kräuterreis

Le Burger «Mürset» (180gr) 31
Rindfleisch | Brioche | Salat | Essiggurke | Gruyère
Zwiebelconfit | hausgemachte BBQ Sauce | Pommes Frites

Le Cordon Bleu vom Schwein | Kalb 37 | 48
Gruyère | Landrauchschinken | Salbei | Pommes Frites
Marktgemüse

LES PLATS VÉGÉTARIEN

Quiche au fromage faite maison ♡ 28
Hausgemachter Käsekuchen | Gruyère | gemischte Salate

Risotto au vin blanc ♡ 34
Roquefort | Birne | Thymian | Haselnusscrumble

Cassoulet d'haricots ♡ ♡ ✘ ♡ 30
Verschiedene farbige Bohnen | Kartoffeln | Gemüse