

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 pikanter
Tomatensauce

Moules marinières 33
Miesmuscheln im
Weissweinkräutersud

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

LES HORS-D'OEUVRES DE LA SAISON

Salade de mâche automnale 18
Nüsslisalat | geröstete Panisses | Randenwürfel | Apfelschnitze
Hagebuttenvinaigrette

Médailillon de saumon sauté 26
Gebratenes Lachsmedaillon | Dijonsensauce | Sauerkraut

Gnocchi au potiron 22
Kürbisgnocchi | Kürbiskerne | Marroni | Birnen-Petersiliensauce

Crevettes de Patagonie sautées 26
Gebratene Patagonische Krevetten | Fenchelsalat
Honig-Ingwerdipp

MENÜ MÜRSET

Chèvre chaud
Nüsslisalat | lauwarmer Ziegenkäse
Landrauchschinken | Baguettecroûtons
geröstete Baumnüsse | Trauben
Hagebuttenvinaigrette

Soupe aux cèpes 16
Steinpilzsuppe
Randenchips | Thymian

Entrecôte de bœuf «Café de Paris»
Rindsentrecôte | Café de Paris
Pommes allumettes

Petite tarte tatin
Kleiner französischer Apfelkuchen
Vanilleglace | Rahm

3-Gang Menü (ohne Suppe) 74
4-Gang Menü 88

LES POTAGES

Soupe aux cèpes 16
Steinpilzsuppe | Randenchips | Thymian

Soupe au potiron 14
Kürbisgnocchi | Kürbiskerne | Marroni

LES HORS-D'OEUVRES CLASSIQUES

Salade de mâche 15
Nüsslisalat | gehacktes Ei

Salade composée 14.5
Bunter gemischter Salat | Kernen

Chèvre chaud 18
Nüsslisalat | Ziegenkäse | Landrauchschinken | Baguettecroûtons
geröstete Baumnüsse | Trauben | Hagebuttenvinaigrette

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

LES VINAIGRETTES

Italienisch | Französisch
Hagebuttenvinaigrette
Apfel-Ingwervinaigrette

glutenfrei | laktosefrei | vegan | vegetarisch

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

ENTRECÔTE
CAFÉ DE PARIS

Gebratenes Rindsentrecôte (180gr) 49
«Café de Paris»
Pommes allumettes

LES POISSONS ET
COQUILLAGES

Médallions de saumon sauté 44

Gebratene Lachsmedaillons
Dijonsensauce | Sauerkraut
Safrankartoffeln

Filets de perche à la meunière 43

Gebratene Eglifilets | zerlassene Butter
Mandeln | Petersilienkartoffeln | Blattspinat

Crevettes de Patagonie sautées 44

Patagonische Krevetten | Honig-Ingwerdipp
Pastinaken-Rüebliisotto

BALANCE MENU

Crevettes de Patagonie sautées

Gebratene Patagonische Krevetten
Fenchelsalat | Honig-Ingwerdipp

Gnocchi au potiron

Kürbisgnocchi | Kürbiskerne | Marroni
Birnen-Petersiliensauce

Médallions de saumon sautés

Gebratene Lachsmedaillons
Dijonsensauce | Sauerkraut
Safrankartoffeln
oder

Médallions de filet de cerf rosés

Rosa gebratene Hirschrückenmedaillons
getrüffelte Traubensauce | Steinpilzpolenta |
Apfelrotkohl | Marroni

Tiramisu au Grand Marnier

Grand Marnier-Tiramisu mit marinierten
Orangenfilets
oder

Plat de Fromage

Regionaler und französischer Käse Confit

3 Köstlichkeiten 79

4 Köstlichkeiten 93

LES PLATS PRINCIPAUX
DE LA SAISON

Médallions de filet de cerf rosés 44

Rosa gebratene Hirschrückenmedaillons |
getrüffelte Traubensauce Steinpilzpolenta | Apfelrotkohl | Marroni

Escalopes de chevreuil rosées « Mirza » 48

Rosa gebratene Rehsschnitzel "Mirza" |
Trauben-Pilzrahmsauce | Spätzle | Apfelrotkohl | Maroni

Steak de veau rôti rosé 49

Rosa gebratenes Kalbshohrückensteak
Steinpilzsauce | Kürbisgnocchi | Herbstgemüse

Poitrine de poulet Suisse rôtie 29

Gebratene Schweizer Pouletbrust - Rotweinsauce | Kräuter | getrocknete
Tomaten | Silberzwiebeln | Wurzelgemüse | Steinpilzpolenta | Herbstgemüse

Zusätzliche Beilage 5

Steinpilzpolenta | Pommes Frites | Pommes Allumettes |
Kartoffelgratin | Spätzle | Salzkartoffeln | Safrankartoffeln |
Petersilienkartoffeln | Kürbisgnocchi | Pastinaken-Rüebliisotto

LES PLATS PRINCIPAUX
CLASSIQUES

Chateaubriand Mürset ab 2 Personen p.P. 75

auf dem Teller in 2 Gängen serviert
Am Stück gebratenes Rindsfilet (200 Gramm pro Person)
Sauce Béarnaise | Kartoffelgratin | Gemüse

Entrecôte de bœuf «Café de Paris» (180gr) 49

Gebratenes Rindsentrecôte | Café de Paris | Pommes Allumettes

«Baby Mürset» 52

Gebratene Rindsfiletmedaillons | Kräuter Olivenbutter
Ofengemüse | Blattspinat

Cubes de filet de boeuf «Stroganoff» 49

Gebratene Rindsfiletwürfel | Peperoni | Champignons
Randen | Essiggurken | Kürbisgnocchi

Le Cordon Bleu de porc 37

Schweins-Cordon Bleu | Lard de Veaux
Aargauer Rüeblikäse | Pommes Frites | Marktgemüse

Le Cordon Bleu de veau 49

Kalbs-Cordon Bleu | Lard de Veaux | Aargauer Rüeblikäse
Pommes Frites | Marktgemüse

LES PLATS VÉGÉTARIENS

Gnocchi au potiron 34

Kürbisgnocchi | Kürbiskerne | Marroni
Birnen-Petersiliensauce

Gratin de pommes de terre et de choucroute
au Brie de Meaux 31

Kartoffel-Sauerkrautgratin mit brie de Meaux gratiniert
Apfel- und Feigenschnitze | Senfrüchte

Risotto aux panais et aux carottes 33

Pastinaken-Rüebliisotto | Randenwürfel
Marroni-Kürbis-Confit

glutenfrei laktosefrei vegan vegetarisch

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