

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

Salade de printemps 17

Minilattich | Spinat | Gurke | Kirschtomaten | Radiesli
Karottenvinaigrette

Panna cotta aux asperges 22

Spargel-Panna Cotta | Erdbeer-Balsamico-Vinaigrette
Landrauchschenchips

Crevettes géantes roties 26

Gebratene Riesen-Crevetten | Grüne Spargelspitzen | Chermoula

MENÜ MÜRSET

Salade au chèvre chaud

Lauwarmer Ziegenkäse | Kirschtomaten | Rucola | italienisches Dressing

Soupe d'asperges

Spargelsuppe | Flute aux Lard de Veaux

Entrecôte Café de Paris

Rindsentrecôte
Sauce Café de Paris
Pommes Allumettes | Grillgemüse

Mousse au chocolat

Rhabarberkompott | Mandelcrumble

3-Gang Menü (ohne Suppe) 75

4-Gang Menü 83

LES POTAGES

Soupe d'asperges 14

Spargelsuppe | Flute aux Lard de Veaux

Soupe au poireau de printemps 12

Frühlingslauchsuppe | Olivencrumble
karamalisierte Kirschtomaten

LES HORS-D'OEUVRES CLASSIQUES

Salade verte Grüner Salat | Kernen 11.5

Salade composée Bunter gemischter Salat | Kernen 14.5

Salade au chèvre chaud 18

Ziegenkäse | Kirschtomaten | Rucola | italienisches Dressing

Tartare 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 | Karotten- | Erdbeer-Balsamico-Vinaigrette

☞ glutenfrei ☞ laktosefrei ☞ vegan ☞ vegetarisch

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

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS

Auf der Platte serviert 51
Rindsentrecôte (180gr)
Sauce Café de Paris
Pommes Allumettes | Grillgemüse

LES POISSONS ET COQUILLAGES

Filet de féra de Zug rôti ✘ 42
Gebratenes Zuger Felchenfilet
Kräuter Weissweinsauce | Petersilien-
kartoffeln | gemischte Spargeln

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

Crevettes géantes rôties ✘ 45
Gebratene Riesen-Crevetten
Spargelrisotto | -spitzen | Olivencrumble

PLAT DE FROMAGE

Regionaler und französischer Käse 18
mit Confit

LES DESSERTS

Crème brûlée aux fraises ✘ 12
Zuckerkruste | Erdbeeren

Mousse au chocolat 14
Rhabarberkompott | Mandelcrumble

Fondant au chocolat ✘ 14
Flüssiges Schokoladenküchlein
Vanilleglace | Rahm

Erdbeertörtchen 8
Mascarponecreme

Beignets de pommes 13
Apfelküchlein | Vanilleglace | Rahm

LES PLATS PRINCIPAUX DE LA SAISON

Hanche d'agneau de la Suisse centrale ✘ 49
Zentralschweizer Lammhüftli, rosa gebraten | lauwarmer
Ziegenkäse | Kirschtomaten | Rucola | italienisches Dressing

Poitrine de poularde de maïs farcie aux morilles 36
Mit Morcheln gefüllte Maispouardenbrust | Tagliatelle
grünes Spargelragoût

Le Cordon Bleu de veau 49
Kalbs-Cordon Bleu | Lard de Veaux | Aargauer Rüeblikäse
Spargel | Pommes | Frites | Frühlingsgemüse

Filets mignons de veau 56
Rosa gebratene Kalbsfiletmedaillons | Morchelrahmsauce
mit Cognac | Tagliatelle | gemischte Spargeln

Foie de veau aux fines herbes ✘ 39
Kalbsleber | Zwiebel-Kräuterbutter | Rösti

LES PLATS PRINCIPAUX CLASSIQUES

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

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

«Baby Mürset» 52
Rindsfiletmedaillons | Kräuter Olivenbutter | Marktgemüse
Blattspinat

Cubes de filet de boeuf «Stroganoff» 49
Rindsfiletwürfel | Peperoni- | Champignonsauce | Randen
Essiggurken | Tagliatelle

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

LES PLATS VÉGÉTARIENS

Quiche aux asperges et fromage faite maison ♡ 28
Hausgemachter Spargel-Käsekuchen | gemischte Salate
französisches Dressing

Tagliatelle ♡ 31
Safran-Spargelsauce | karam. Kirschtomaten | Olivencrumble

Strudel aux asperges ♡ 33
Minilattich | Spinat | Gurke | Kirschtomaten | Radiesli
Karottenvinaigrette

Falafel fait maison Hausgemachte Falafel ♡ ♡ ✘ 33
Hummus «provenzalische Art» | Grillgemüse

✘ glutenfrei ✘ laktosefrei ♡ vegan ♡ vegetarisch

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