



LES PLATS DU JOUR Freitag, 24. Juli 2026

Menü 1 27

Gurkensalat mit Tomatenvinaigrette  
oder
Kalte Kräutersuppe 

Rindsgeschnetztes «Walliser Art»

Kräutergnocchi, Rüebli und Kefen

Menü 2 23

Gurkensalat mit Tomatenvinaigrette  
oder
Kalte Kräutersuppe 

Tomatenravioli mit Burrata
Basilikum-Mascarponesauce

Wurst-Käsesalat à la Mürset 25

Pommes Frites, Zwiebelringe,
Essiggurke, Kirschtomaten und Oliven

2-Gang Business Lunch

Rauchlachs (NOR)
Meerrettichtörtchen und
Gurkencarpaccio mit Dill

Kalbsplätzli
Calvadossauce,
Linguine, Rüebli und Romanesco
oder

Gebratenes Saiblingsfilet (IT)
Sieben Kräuterdipp
gebratene Kartoffeln und Sommergemüse

Business Lunch mit Fleisch 59
Business Lunch mit Fisch 59

Menü 3 27

Gurkensalat mit Tomatenvinaigrette  
oder
Kalte Kräutersuppe 

Gebratenes Zanderfilet (RSA/EST)

Chermoula

Petersilienkartoffeln und Blattspinat

Les Entrées

Blattsalate, gebratene Eierschwämmli 17
Kräutervinaigrette

Eierschwämmli-Quiche 23
Gemischte Salate und Tomatenvinaigrette

Les Plats Principaux

Gebratene Schweizer Pouletstreifen 28
Blattsalate mit Papaya-Pfeffervinaigrette
Melonen -und Ananasschnitze
geröstete Haferflocken

Rinds Burger" Mürset" Spicy-Mais-Bun 29
Rindshacktätschli, Pommes frites
Gruyere, BBQ-Sauce, Tomate, Eisbergsalat
Zwiebelchutney, Essiggurken

«Vitello Tonnato» 25/38
(kalt aufgeschnitten), Sardellen
Thunfischmayonnaise, Kapernäpfel

Rosa gebratene Rindsrückenmedaillons 39
Heisses Knoblauch-Olivenöl
Rucolasalat, Tomatenvinaigrette
gehobelter Parmesan und Kirschtomaten

Rosa gebratenes Kalbsteak 52
Eierschwämmli-ragoût
Kräutergnocchi, Kefen und Rüebli

Gebratene Eglifilet (EST) 43
Zitronen-Schnittlauchsauc
Petersilienkartoffeln und Blattspinat

„Pas de dessert“ 6
Kleine süsse Überraschung für den Gluscht

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt