



LES PLATS DU JOUR Donnerstag, 15. Oktober 2026

Menü 1 27

Selleriesalat mit Apfelschnitzen 
oder
Eierschwämmisuppe 

«Wechsler's» Blut -und Leberwurst

Zwiebelsauce
Rösti und Sauerkraut

Menü 2 23

Selleriesalat mit Apfelschnitzen 
oder
Eierschwämmisuppe 

Spinat-Ricotta-Ravioli
Pistou und Kirschtomaten

Brotsalat  25
Geröstete Baguettewürfel, Kirschtomaten,
Gurke, rote Zwiebeln, Oliven, Peperoni,
Blattsalat, Burrata, provenzalische Vinaigrette

2-Gang Business Lunch

Helvetic-Rohschinken
Brie de Meaux und Feigenschnitze

Rosa gebratenes Rindsrückenmedaillons
Burgundersauce
gebratene Kartoffeln
Herbstgemüse

oder

Gebratene Jakobsmuscheln  (JP)
Kürbisrisotto
Kefen und Rüeblì

Business Lunch mit Fleisch 58
Business Lunch mit Fisch 58

Menü 3 27

Selleriesalat mit Apfelschnitzen 
oder
Eierschwämmisuppe 

Gebratenes Schellfischfilet  (ISL)
im Kräuter-Eimantel
Gebratene Kartoffeln und Ratatouille

Les Entrées

Kürbissuppe    14

Kürbiskerne und Marroni

Nüsslisalat mit gerösteten Panisse 18

Randenwürfel, Apfelschnitze
Hagebuttenvinaigrette

Les Plats Principaux

Kartoffel-Sauerkrautgratin 31
mit Brie de Meaux gratiniert
Apfel- und Feigenschnitze und Senfrüchte

Le Mürset Burger 29

Rindfleisch, Spicy-Mais-Bun, Crystalsalat
Essiggurke, Gruyère, Zwiebelchutney
BBQ-Sauce und Pommes Frites

Rosa gebratenes Kalbshohrückensteak 49
Steinpilzsauce,
Schupfnudeln und Herbstgemüse

Rosa gebratene Hirschwürfel 38

Currysauce
Kürbisgnocchi und Herbstgemüse

Rosa gebratene Rindsfiletwürfel 49

Stroganoffsauce und Linguine

Gebratene Eglifilets (EST) 43

Mandelbutter
Blattspinat und Petersilienkartoffeln

Gebratene patagonische Krevetten  44
Honig-Ingwerdip, Pastinaken-Rüebli-
risotto

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

vegetarisch 

vegan 

glutenfrei 

laktosefrei 

Preise in CHF inklusive 8.1% MwSt

Bei Allergien und Unverträglichkeiten beraten Sie gerne unsere Service Mitarbeitenden.