



BUSINESS LUNCH RESTAURANT MÜRSET

BUSINESSLUNCH | 50

Spargel-Morchelterrinen *A/C/D/F/G/L/M/O*
Kräutersalat | Radiesli-Joghurtdressing

oder

Kohlrabisuppe *G/L/O*

—

Gebratene Medaillons vom Kräuterschweinsfilet
A/C/G/L/O

Morchelsauce
Kräutergnocchi | Gemüse

oder

Gebratenes Waadtländer Saiblingsfilet *D/G/L/M/O*
Helle Senfsauce | Gemüsereis | Blattspinat

—

Erdbeerglace | Rhabarberkompott *A/C/G/H/O*
Schokoladenmadeleine | Rahm

WEINEMPFEHLUNG

Weiss

Lugana DOC 2017 1dl 7.9

Trebbiano di Lugana Alkoholgehalt 13,0 Vol. %

Tenuta Roveglia | Lombardei | Italien

Rosé

Œil de Perdrix AOC 2017 1dl 7.50

100 % Pinot Noir Alkoholgehalt 12.0%

Domaine Martin Mürset | Twann

Rot

The Wine Cuvée rot MAGNUM 2016 1dl 8.00

Zweigelt | Merlot | Cabernet Sauvignon Alkoholgehalt 14.0%

Erich Scheiblhofer | Andau-Burgenland | Österreich

Donnerstag, 18. April 2019

FIT FOR LIFE 505 kcal / 2116 kJ 36


Gebratenes Zanderfilet (EST) *D/G/L/O*
Hummersauce
schwarzer Naturreis | Spargelragoût


SUPPE / VORSPEISEN

Bärlauchcrème *G/L/O* 14

Geräuchertes Lammrückenfilet *G/L/M/O* 20
Trauben-Rosmarin Sorbet | Tomatencreme

HAUPTGERICHTE

Tagliatelle *A/C/G/L/O* 24 
Frühlingszwiebeln | Morcheln | Pinienkerne


Gebratener Kichererbsenreis *L/O* 26 
Minz-Soya-Joghurtsauce | Datteln | Aprikosen

Fisch mit Kurkuma Curry *B/D/G/L/O* 40
Krevetten | Saibling | Egli | Basmatireis

Kotelett vom Kräuterschwein *G/H/L/O* 36
Haselnusspanade
Heidelbeeren | Kräutersalat | Rosmarin Kartoffeln

Rosa gebratene Rindsfiletwürfel *A/C/G/L/O* 46
Bärlauchsauce
Tagliatelle | Gemüse

A / Glutenhaltiges Getreide | B / Krebstiere | C / Ei | D / Fisch | E / Erdnuss | F / Soja | G / Milch o. Laktose

H / Schalenfrüchte | L / Sellerie | M / Senf | N / Sesam | O / Sulfite | P / Lupinen | R / Weichtier |  Vegetarisch

Unsere Preise verstehen sich in CHF inklusive MwSt.

Falls nicht anders vermerkt, beziehen wir unser Fleisch aus Schweizer Produktion