



LES MENUS DU JOUR

BRASSERIE MÜRSET

WEINSTUBE MÜRSET

HORS D'OEUVRES

IM MENU IHRER WAHL INBEGRIFFEN

Selleriesalat | Ananas *C/G/L/O*

oder

Kohlrabisuppe *G/L/O*

HIT 1 *A/C/G/H/L/O* 16

Pasta | Süsskartoffelsauce | Cashewkerne
Orangenfilet

HIT 2 *A/B/C/D/G/L/O* 16

Pasta | gebeizte Lachsstreifen | Dill-Pastissauce

MENU 3 *A/G/L/M/O* 20

Pouletoberschenkel (ohne Knochen)
«provenzalische Art» gebratene Kartoffeln | Rüebl |
Schwarzwurzeln

MENU 4 *D/G/L/O* 26

Gebratene Lachsmedaillons (SCO)
Chermoula | Gemüsereis | Brokkoli

DESSERT DU JOUR *G/H/O* 8

Feigen-und Apfelsorbet | Dörrfrüchtekompott
geröstete Cashewkerne | Rahm

VENDREDI 22. MARS 2019

ALS PORTION 15

Selleriesalat | Ananas *C/G/L/O*

oder

Kohlrabisuppe *G/L/O*

5 CLASSIQUES *A/B/C/D/G/L/M/O/R* 30

Holländische Miesmuscheln
Weisswein-Kräutersauce | Pommes frites

6 PROMOTION DE LA SEMAINE *A/B/C/G/L/O* 27

«Nasi Goreng» (Indonesisches Reisgericht)
Pouletwürfel | Schinkenstreifen | Crevetten
Currysauce | Peperoni | Gemüse

7 MENU VÉGÉTARIEN *A/C/G/L/O* 22

Quarkpizokel | Ziegenfrischkäsesauce
getrocknete Tomatenwürfel

8 FIT POUR LE TRAVAIL *A/C/G/L/O* 37

515 kcal / 2158 kj
Rosa gebratene Straussenmedaillons (CZS)
Bärlauchravioli | Ratatouille

RECOMMANDATION DE VIN MAISON

«Blanc»

Vendanges Nocturnes Chardonnay

1 dl 6.70

Laurent Miquel | Sud de France

«Rosé»

Œil de Perdrix AOC 2017

1dl 7.50

Domaine Martin Mürset | Twann


«Rouge»

Balance Haut-Médoc 2013

1dl 7.30

Ch. Charmail | Médoc | Bordeaux

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