



MITTAGSLUNCH WEINSTUBE MÜRSET

MITTAGSLUNCH | 3-Gang 50

Spargel-Morchelterrinen *AC/GL/MO*
Kräutersalat | Radiesli-Joghurtdressing
oder
Kohlrabisuppe *GL/O*

MITTAGSLUNCH 1

Gebratene Medaillons vom Kräuterschweinsfilet
AC/GL/O
Morchelsauce
Kräutergnocchi | Gemüse

MITTAGSLUNCH 2

Gebratenes Waadtländer Saiblingsfilet *D/GL/MO*
helle Senfsauce | Gemüsereis | Blattspinat

Erdbeerglace | Rhabarberkompott *AC/GH/O*
Schokoladenmadeleine | Rahm

WEINEMPFEHLUNG

Weisswein

Lugana DOC 2017 1dl 7.9
Trebiano di Lugana Alkoholgehalt 13,0 Vol. %
Tenuta Roueglia | Lombardei | Italien

ROSÉWEIN

Œil de Perdrix AOC 2017 1dl 7.5
100 % Pinot Noir Alkoholgehalt 12.0%
Domaine Martin Mürset | Twann

Rotwein

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

IN DEN FOLGENDEN MENUS INBEGRIFFEN
Eisbergsalat | Thousand-Island Dressing *AD/CF/GL/MO*
oder
Kohlrabisuppe *GL/O*

MENU 3 *AC/D/GL/O* 20

Gebratenes Dorschfilet (NOR)
im Kräuter-Eimantel
gebratene Kartoffeln | Blattspinat

MENU 4 *AC/GL/MO* 26

Schweinhacksteak | Morchel-Spargelragoût
Spargelravioli | Rüeblen

MENU 6 *D/GL/O* 18


Gebratenes Lachsforellenfilet
Zitronen-Pastissauce
Schwarzer Naturreis | Spargelragoût

MENU 7 *AC/GL/O* 22

Gebackene Champignons | Tzatziki
gemischte Salate | Radiesli-Joghurtdressing

DESSERT DU JOUR 8

Erdbeerglace | Rhabarberkompott *AC/GH/O*
Schokoladenmadeleine | Rahm

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 7.7% MwSt. Falls nicht anders vermerkt, beziehen wir unser Fleisch aus Schweizer Produktion