



MITTAGSLUNCH WEINSTUBE MÜRSET

MITTAGSLUNCH | 3-Gang 50

Kräutersalat | geräuchertes Lachsrückensfilet D/G/L/O
Kräuter-Joghurtdressing

oder

Schwarzwurzelsuppe G/L/O

MITTAGSLUNCH 1

Gebratenes Rindsfiletwürfel (IRL) A/C/G/L/O
« Zar Nikolai » | Nudeln | Gemüse

MITTAGSLUNCH 2

Gebratenes Lachsforellenfilet (CH) A/B/D/G/L/O
Safran-Gemüsesauce
schwarzer Naturreis | Blattspinat

—

Ananassorbet A/C/G/H/O
marinierte Erdbeeren | Schokoladenmadeleines

WEINEMPFEHLUNG

Weisswein

Sauvignon Blanc Winkl DOC 2016 1dl 8.4

Sauvignon Blanc Alkoholgehalt 13,5 Vol. %

Kellerei Terlan | Alto Adige | Italien

ROSÈWEIN

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

Freitag, 24. Mai 2019

IN DEN FOLGENDEN MENUS INBEGRIFFEN

Rüebli Salat | Honig-Ingwervinaigrette L/O

oder

Schwarzwurzelsuppe G/L/O

MENU 3 A/F/G/L/O 20

Gebratene Pouletbruststreifen

Currysauce

Kokosreis | Melonen- & Ananasschnitze

MENU 4 A/B/D/G/L/O 26

Gebratenes Steinbeisser- und Wolfsbarschfilet
(ISL/GR)

Hummersauce | gemischter Reis | Kefen

MENU 6 A/C/G/L/O 37

Rosa gebratene Kalbsleberstreifen

Portwein-Champignonsauce

Kartoffelgnocchi | Gemüse

MENU 7 A/C/G/L/O 24

Tagliatelle


Frühlingszwiebeln | Morcheln | Pinienkerne

DESSERT DU JOUR 8

Ananassorbet A/C/G/H/O

marinierte Erdbeeren | Schokoladen Madeleines

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