



LES MENUS DU JOUR BRASSERIE MÜRSET

HORS D'OEUVRES

IM MENU IHRER WAHL INBEGRIFFEN

Randensalat | Italienisches Dressing *AC/GH/LMO*
Softaprikosenwürfel

oder

Kräutersuppe *GL/O*

HIT 1 *AC/GL/O* 16

Pasta | Knoblauch | Peperoncini | Olivenöl

HIT 2 *AC/GL/O* 16

Pasta | Roquefortsauce | Salamistreifen

MENU 3 *AG/LMO* 20

Waadtländer Saucisson | Kartoffel-Lauchgratin

MENU 4 *AD/GL/O* 26

Gebratenes Doradenfilet *(GR)*
Olivenbutter | gebratene Kartoffeln | Kefen

DESSERT DU JOUR *ACE/GHO* 8

Erdbeersorbet & Vanilleglace
Merenque | Beeren | Rahm

LUNDI 19. AOÛT 2019

ALS PORTION 15

Randensalat | italienisches Dressing *AC/GH/LMO*
Softaprikosenwürfel

oder

Kräutersuppe *GL/O*

5 ÉTÉ CLASSIQUE *AB/CH/LMO* 21

Wurst-Käse-Salat mit Pommes frites

6 PROMOTION DE LA SEMAINE 24

Emmentaler Kalbsgoulasch *AC/GLMO*
Champignons
Spargelravioli | Gemüse

7 MENU VÉGÉTARIEN *AC/GL/O* 26 

Nudeln | Eierschwämmliisauce

8 FIT POUR LE TRAVAIL *AG/L/O* 35

525 kcal / 2200 kj
Gebratene Straussenfiletmedaillons
Peperoni-Pfeffersauce
Gemüsereis | Kefen

RECOMMANDATION DE VIN MAISON

«Blanc»

Vendanges Nocturnes Chardonnay
1 dl 6.70
Laurent Miquel | Sud de France


«Rosé»

Balance Cuvée Rosé 2018
1dl 7.00
Domaine La Rouillère
Côte de Provence, France

«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 / Sulfit | P / Lupinen | R / Weichtier |  Vegetarisch

Unsere Preise verstehen sich in CHF inklusive MwSt.

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