



BUSINESS LUNCH RESTAURANT MÜRSET

BUSINESSLUNCH | 50

Kalt aufgeschnittenes Roastbeef *AL/O*
Blattsalate | Italienisches Dressing

oder

Pastinakensuppe *G/L/O*

Gebratene Rindsrückenmedallions (IRL) *A/C/G/L/O*
Pfeffersauce
Bärlauchgnocchi | Gemüse

oder

Gebratenes Eglifilet *D/G/L/O*
Mandelbutter
Petersilienkartoffeln | Brokkoli

Pistazienglace *A/E/G/H/O*
Marinierte Ananas | Kokos | Rahm

WEINEMPFEHLUNG

Weiss

Belcampo Bianco Di Merlot Ticino DOC 1dl 7.80

Merlot Alkoholgehalt 12.7 Vol. %
Cantina Amann | Contone | Tessin

Rosé

« Œil de Perdrix » AOC 2018 1dl 7.50
100 % Pinot Noir Alkoholgehalt 12.0%
Domaine Martin Mürset | Twann | Schweiz

Rot

Gamaret 2016 1dl 9.40
100% Gamaret Alkoholgehalt 13.5%
Weingut Schlössli Fabian Teutsch-Marugg | Schafis | Schweiz

Montag, 16.März 2020

FIT FOR LIFE 525 kcal / 2200 kJ 40

Gebratene Black Tiger Krevetten *B/F/L/O*
Balsamico-Linsen | Wurzelgemüse

SUPPE | VORSPEISEN

Schwarzwurzelcreme *L/O* 14 ✓
Randen Relish

Entenleberterrine *o* 25
Feigen Chutney | Nüsslisalat

HAUPTGERICHTE

Tagliatelle *A/C/G/L/O* 30 ✓
mit schwarzem Trüffel

Ayurvedisches Kitchari mit Blattspinat *L/O* 26 ✓
schwarze Linsen | Basmatireis

Doradenfilet an Aiolisauce *A/C/G/L/M/O* 38
Salzkartoffeln | Gemüse | gekochtes Ei

Mistkratzerli-Supreme (F) *A/G/L/O* 36
Zitronensauce
Basmatireis | Rüebl

Rindsfiletwürfel « Stroganoff » *A/G/L/M/O* 46
Peperoni-Champignonsauce
Randen | Essiggurke | 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 | ✓ vegan ✓ vegetarisch

Unsere Preise verstehen sich in CHF inklusive MwSt.

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