



MITTAGSLUNCH WEINSTUBE MÜRSET

MITTAGSLUNCH | 3-Gang 50

Kalt aufgeschnittenes Roastbeef *A/L/O*
Blattsalate | Italienisches Dressing

oder

Pastinakensuppe *G/L/O*

MITTAGSLUNCH 1

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

MITTAGSLUNCH 2

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

Pistazienglace *A/E/G/H/O*
Apfelschnitze | Mandelsplitter | 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

Rot

Viña Sastre 2018 1dl 8.50

100% Tinta del pais (Tempranillo) Alkoholgehalt 14 %

Vina Sastre | Ribera del Duero | Spanien

Montag, 16. März 2020

IN DEN FOLGENDEN MENUS INBEGRIFFEN

Coleslaw Salat *G/L/O*

oder

Pastinakensuppe *G/L/O*

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

Kalbbratwurst | Senfsauce
Röstikroketen | Gemüse

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

Gebratenes Zanderfilet (ISL)
Safransauce
Tomatenreis | Spinat

MENU 5 *A/B/C/D/G/L/M/O/R* 29

Miesmuscheln | Pommes frites
Weisswein-Kräutersauce

FIT FOR LIFE 525 kcal / 2200 kJ 40

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



VEGETARISCH *A/C/G/H/L/O* 22

Tagliatelle | Trüffelsauce
Schwarzer Trüffel

DESSERT DU JOUR *A/E/G/H/O* 8

Pistazienglace
Marinierte Ananas | Kokos | 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  vegan

Unsere Preise verstehen sich in CHF inklusive 7.7% MwSt. Falls nicht anders vermerkt, beziehen wir unser Fleisch aus Schweizer Produktion