



LES MENUS DU JOUR BRASSERIE MÜRSET

HORS D'OEUVRES

Im Menu Ihrer Wahl inbegriffen

Coleslaw Salat *G/L/O*

oder

Pastinakensuppe *G/L/O*

HIT 1 *AC/G/L/M/O* 16

Pasta | Basilikumsauce | Mozzarellakugeln

HIT 2 *A/C/F/G/L/O* 16

Pasta | Bolognaise

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

Kalbsbratwurst | Senfsauce
Röstikroketten | Gemüse

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

Gebratenes Zanderfilet (*ISL*)
Safransauce
Tomatenreis | Spinat

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

Pistazienglace
Marinierte Ananas | Kokos | Rahm

LUNDI 16 mars 2020

ALS PORTION 15

Coleslaw Salat *G/L/O*

oder

Pastinakensuppe *G/L/O*

5 ÉTÉ CLASSIQUE *AB/CD/G/L/M/O/R* 29

Miesmuscheln (*NED*) | Pommes frites
Weisswein-Kräutersauce

6 PROMOTION DE LA SEMAINE 20.

Adrio | Champignonrahmsauce *G/L/M/O*
Trockenreis | Rüeblì

7 MENU VÉGÉTARIEN *AC/GH/L/O* 32

Tagliatelle | Trüffelsauce
Schwarzer Trüffel

8 FIT POUR LE TRAVAIL *D/G/L/O* 36

505 kcal / 2116 kj
Gebratene Schweinefiletmedaillons
Pilzrahmsauce
Bärlauchgnocchi | Gemüse

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  vegan

Unsere Preise verstehen sich in CHF inklusive MwSt.

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