



Apéritifs | Cocktails | Hausapéro

« Mürset » Quitten Sirup | Champagner 13.90

« Brasserie » Amer Picon, Picon | Bier 6.50

« Weinstube » Lillet Citrosé, Lillet rose | Zitronenlimonade 13.90

« Mango-Hugo » Mango | Holunder | Limette | Prosecco 11.90

« Müvèè » No Gin & Tonic, Siegfried Wonderleaf | Tonic Water 11.90

« Müöhne » Crodino | Tonic | Ingwer | Limetten 11.90

« Sanbitter Rosso » Sanbitter | Orangensaft 9.40

San Pellegrino Chinotto 6.40

Herausragendes Preis- & Leistungsverhältnis dank Direktimport von Familienbetrieb zu Familienbetrieb

Balance Familie Cuvée Weiss 2018 7.5dl 58

Sauvignon Blanc, Pinot Blanc, Traminer

Feine Nase mit Zitrusfrüchten, Melone und Pfirsich.

Trotz der Frische wirkt der Wein im Gaumen breit und füllig.

Als Aperitif, zu Vorspeisen sowie Fischgerichten.

Baumgartner Weinbau, Tegerfelden, Aargau, Schweiz

Champagner Drappier Carte d'Or 7.5dl 78

Pinot Noir, Chardonnay, Meunier

Der Carte d'Or bietet einen ausserordentlichen Reichtum an Aromen, Kernobst wie weisser Pfirsich, einen würzigen, kraftvollen und komplexen Geschmack und eine charakteristische Note von Quittengelee.

Champagne Drappier, Urville – France

Balance Familie Haute Médoc 2013 7.5dl 48

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

Dunkles Rubin mit Schwarz, höchst aromatische Nase mit recht satter

Frucht, Brombeere und rote Kirsche, junge Pflaume, Vanille, ein Hauch

Exotik und provenzalische Kräuter. Kraftvolle, satte Tannine und tolle

Frische, sehr harmonisch, Power und Finesse hervorragend kombiniert.

Geniessen Sie diesen Wein zu Grilladen, Wildragout, Pilzen, Reisgerichten.

Châteaux Charmail, Haute Médoc, Bordeaux, Frankreich

Balance Familie Cru Bourgeois (Bürgerliches Gewächs) 2014 7.5dl 58

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot

Dichtes Rubin, Intensives Bouquet, Noten von dunklen Beeren, Schokolade

und Kokos, etwas Kandi und edles Holz. Im Gaumen sehr samtig mit viel

Charme, reife Beerenaromen, seidige Tannine, feine Röstnoten mit

schöner Konzentration.

Der Abgang ist lang und ausgewogen.

Eleganter Begleiter zu Fleischgerichten & Wild.

Châteaux Charmail, Haute Médoc, Bordeaux, Frankreich



Advent

© Vicco v. Bülow alias Lorient | Auszug

Es blaut die Nacht, die Sternlein blinken,
Schneeflöcklein leis herniedersinken.
Auf Edeltännleins grünem Wipfel
läuft sich ein kleiner weißer Zipfel.
Und dort vom Fenster her durchbricht
den dunklen Tann ein warmes Licht.

Im Forsthaus kniet bei Kerzenschimmer
die Försterin im Herrenzimmer.
In dieser wunderschönen Nacht
hat sie den Förster umgebracht.
Er war ihr bei des Heimes Pflege
seit langer Zeit schon sehr im Wege.
So kam sie mit sich überein:
am Niklasabend muß es sein....

Menu in 4 Gängen 83.00

Hauptgang / Portion 44.00

Einzeln gerne à la Carte erhältlich

« Weihnachtsmenu »

Gebeizte Black Tigerkrevetten B/C/G/L/O

Dill-Kartoffelterrinen | marinierte Kürbiskugeln

Pickled black tiger prawns | dill potato terrine | marinated pumpkin

Süßkartoffel-Orangensuppe L/O

kandierter Ingwer

Sweet potato and orange soup | candied ginger

Rosa gebratenes Kalbshohrückensteak A/G/L/O

Morchelrahmsauce

Polenta | Gemüse

Pink roasted veal loin steak | morel cream sauce | polenta | vegetables

Gestürzte Mangocreème A/C/G/O

Pina Coladasauce | Kokosküchlein

Mango cream | pina colada sauce | coconut cake



SALAT & KALTE VORSPEISEN

COLD
STARTERS

Nüsslisalat Mürset *A/C/G* 16.00
gehacktes Ei | gebratene Speckwürfel | Croûtons
Corn salad | chopped egg | lardons | croutons

Austern aus der Bretagne auf Eis—Creuse N°2 *A/G/R* Stück 6.00
Roggen-Vollkornbrot mit Butter & Zitrone
Oysters from Bretagne no. 2 on ice wholemeal rye bread with butter & lemon


Randen-Apfel Tatar *L/M/O*  16.00
Kichererbsen-Randen-Falafel
Beetroot apple tartare | chickpeas beetroot falafel


Gebeizte Black Tigerkrevetten *B/C/G/L/O* 18.00
Dill-Kartoffelterrinen | marinierte Kürbiskugeln
Pickled black tiger prawns | dill potato terrine | marinated pumpkin

HAUSGEMACHTE SALATDRESSINGS

HOMEMADE DRESSINGS

Französisches Hausdressing *A/B/C/H/L/M/O* | Italienisches Hausdressing *A/C/H/L/M/O*
Honig-Ingwervinaigrette *L/O* | Kürbiskernöl-Apfelvinaigrette *L/O*
French-dressing *A/B/C/H/L/M/O* | Italian-dressing *A/C/H/L/M/O*
Honey-ginger vinaigrette *L/O* | Pumpkin seed oil-apple vinaigrette *L/O*


vegetarisch 

vegan 

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive 7.7 % MWST.




WARME VORSPEISEN


 In Olivenöl geschwenkte Tagliatelle A/C/G/H/L/O
Fenchel | Rüebli | geröstete Bio-Baumnüsse
Pasta | fennel | carrots | roasted organic tree nuts 17.00

Black Tiger Krevetten B/L/O 18.00
Kürbiscurry
King prawns | rice | pumpkin curry


SUPPE

SOUP

 Steinpilzsuppe G/L/O 14.00
gehackte Maroni
Porcini soup | porcini mushrooms | chestnut

 Süsskartoffel-Orangensuppe L/O 14.00
kandierter Ingwer
Sweet potato and orange soup | candied ginger



vegetarisch 

vegan 

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive 7.7 % MWST.




FLEISCHLOSES
VEGETARIAN

-  In Olivenöl geschwenkte Tagliatelle *A/C/G/H/L/O* 19.00 24.00
Fenchel | Rüebli | geröstete Bio-Baumnüsse
Pasta | fennel | carrots | roasted organic tree nuts
-  Kürbis Curry *L/O* 21.00 26.00
Basmatireis | Randen Falafel
Pumpkin curry | basmati rice | beet falafel

**FISCH &
MEERESFRÜCHTE**
FISH & SEAFOOD

- Black Tiger Krevetten *B/L/O* 32.00 40.00
Kürbiscurry | Basmatireis
King prawns | rice | pumpkin curry
- Eglirückenfilets « Meunière » *A/D/G/H/L* 31.00 39.00
zerlassene Butter | Mandeln | Petersilienkartoffeln | Blattspinat
Perch fillets meunière | melted butter | almonds | parsley potato | spinach

vegetarisch 

vegan 

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive 7.7 % MWST.



SAISONALE & KLASSISCHE KÖSTLICHKEITEN

MEAT DISHES


Rosa gebratene Rehschnitzel « Mirza » *A/C/G/H/L/O* 36.00 45.00
Wildrahmsauce | hausgemachte Spätzle
glasierte Maroni | Apfel-Rotkraut | Mirza-Apfel
Roast venison escalope "mirza" | game cream sauce | spaetzle | glazed chestnuts | apple red cabbage | mirza apple


Rosa gebratenes Bündner Lammrückenfilet *A/F/G/H/M/O* 36.00 45.00
Kräuterkruste | Rosmarin-Kartoffelgratin | Feldbohnen | Rüebl
Roast saddle of lamb with herb crust | rosemary potato gratin | beans | carrots

Geschnetzelte Kalbsleber *G/L/O* 31.00 39.00
Schalotten-Salbeibutter | Kartoffelrösti
Sliced calf's liver | shallot and sage butter | potato rösti

Geschnetzeltetes vom Kalb « Zürcher Art » *A/G/L/O* 34.00 43.00
Champignon-Weissweinsauce
Kartoffelrösti
Sliced veal «Zurich style» | mushroom white wine sauce | potato rösti

Gebratenes Tournedos vom Rindsfilet *A/G/L/O* (140g) 48.00 (180g) 58.00
Pfefferrahmsauce
Pommes frites | Gemüse
Roasted tournedos from beef fillet | Juniper Gin Butter | French fries

vegetarisch 

vegan 

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive 7.7 % MWST.



DIE KLASSIKER MIT TRADITION

ab zwei Personen

Im Restaurant Mürset servieren wir Ihnen das « Chateaubriand » ganz nach alter Schule in 2 Gängen aus der Küche.

In the restaurant, we serve the Mürset chateaubriand in two Courses from the kitchen.

Chateaubriand « Mürset » *A/C/D/G/L/O* pro Person 65.00

Am Stück gebratenes Rindsfilet mit Sauce Béarnaise
Rosmarin-Kartoffelgratin | Gemüse

Chateaubriand Steak « Mürset »

Filet of Beef roasted in one piece | béarnaise sauce | rosemary-potato gratin | vegetables

BEILAGEN ZUR WAHL

SIDE DISHES

Fitness mit gemischtem Salat *C/G/L/M/O* Rosmarin-Kartoffelgratin *G* Kartoffelrösti *G*

Nudeln *A/C/G* Spätzle *A/C/G* Basmatireis *G* Kürbiscurry *L/O*


Petersilienkartoffeln *G* Pommes frites *A* gebratene Kartoffeln *G*


Fitness with mixed salad Rosemary potato gratin Potato rösti Parsley potato Rice

Spaetzle French fries Pasta Pumpkin curry Fried potatoes

HERKUNFTS- BEZEICHNUNG

Lammrückenfilet: Poschiavo, Schweiz | Rind: Irland Kalbfleisch: Schweiz
Reh: Deutschland & Österreich | Riesenkrevetten: Vietnam | Egli: Deutschland

vegetarisch 

vegan 

Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF) inklusive 7.7 % MWST.