



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

« Müüè » 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 Kandis 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



Seid mir nur nicht gar zu traurig

Wilhelm Busch, 1832-1908

Seid mir nur nicht gar zu traurig,
Dass die schöne Zeit entflieht,
Dass die Welle kühl und schaurig
Uns in ihre Wirbel zieht;

Dass des Herzens süße Regung,
Dass der Liebe Hochgenuss,
Jene himmlische Bewegung,
Sich zur Ruh begeben muss.

Lasst uns lieben, singen, trinken,
Und wir pfeifen auf die Zeit;
Selbst ein leises Augenwinken
Zuckt durch alle Ewigkeit.

Menu in 4 Gängen 83.00

Hauptgang / Portion 46.00

Einzelnen gerne à la Carte erhältlich

« Herbst Ballade »

Black Tiger Krevetten B/L/O

Kürbiscurry

King prawns | pumpkin curry

—

✓ Selleriecremesuppe L/O

mit Tonkabohne

Celery cream soup with Tonka bean

—

Medium gebratenes Hirsch Entrecôte G/L/O

Wacholder-Gin-Butter | Rüebli Püree | Randen & Kürbis

Medium fried deer Entrecôte | Juniper-Gin-butter | carrot puree | beetroot & pumpkin

—

✓ Coupe « L'amour d'orange » H/O

Kürbis-Orangenglace | Kürbis-Orangenragoût | Baumnuss-Hafer-Crunchy

Pumpkin-orange ice cream | pumpkin-orange ragout | nut-oat crackers



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

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/L/O
mit schwarzem Perigord-Trüffel
Pasta | with black truffle 20.00

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

SUPPE

SOUP

🌿 Steinpilzsuppe G/L/O 15.00
Steinpilze | Maroni
Porcini soup | porcini mushrooms | chestnut

🌿 Selleriecremesuppe L/O 14.00
mit Tonkabohne
Celery cream soup with tonka bean

vegetarisch 🌿


vegan ✓


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




FLEISCHLOSES

VEGETARIAN

 In Olivenöl geschwenkte Tagliatelle *A/C/G/L/O* 25.00 32.00
mit schwarzem Perigord-Trüffel
Pasta | with black truffle

 Rübli Fäscht *L/O* 21.00 26.00
Aargauer Rübli | Rübli Püree | gebratene Rübli
Randen & Kürbis | Bundrübli
Aargauer carrot | carrot puree | roasted carrot, beetroot and pumpkin | carrot

 Kürbis Curry *L/O* 21.00 26.00
Basmatireis | Randen Falafel | gebackene Kichererbsen
Pumpkin curry | basmati rice | beet falafel | baked chick peas


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

Gebratenes Bremgartener Bachforellenfilet *D/L/O* 30.00 37.00
Rübli Püree | Randen & Kürbis
Fried Bremgartner salmon trout fillet | carrot puree | beetroot & pumpkin

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 Wildrahmsauce hausgemachte Spätzle glasierte Maroni Apfel-Rotkraut Mirza-Apfel Roast venison escalope "mirza" game cream sauce spaetzle glazed chestnuts apple red cabbage mirza apple	36.00	45.00
Gebratenes Bündner Lammrückenfilet Maronikruste A/C/G/L/O Rüebli Püree gebratene Rüebli Randen & Kürbis Roasted Swiss saddle of lamb fillet with chestnut brittle carrots puree roasted beetroot and pumpkin	37.00	46.00
Geschnetzelter Kalbsleber G/L/O Schalotten-Salbeibutter Kartoffelrösti Sliced calf's liver shallot and sage butter potato rösti	31.00	39.00
Geschnetzelt vom Kalb « Zürcher Art » A/G/L/O Champignon-Weissweinsauce Kartoffelrösti Sliced veal «Zurich style» mushroom white wine sauce potato rösti	34.00	43.00
Gebratenes Tournedos vom Rindsfilet A/G/L/O Wacholder-Ginbutter Pommes frites Gemüse Roasted tournedos from beef fillet Juniper Gin Butter French fries	(160g) 57.00	(200g) 64.00

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 66.00

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

Den Rehrücken servieren wir Ihnen gerne bei Vorbestellung von mindestens 48 Stunden

Medium gebratener Rehrücken « Mürset » *A/C/G/H/L/O* pro Person 64.00

Wildrahmsauce | Spätzli | sautierte Pilze | Trauben | glasierte Maroni
Kürbisgemüse | Rosenkohl | Apfel-Rotkraut | Mirza Apfel

Roast saddle of venison | game cream sauce | spaetzle | mushrooms | grapes | glazed chestnuts
pumpkin | apple-red cabbage | apple mirza

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* Rüebli Püree *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 Carrot puree Fried potatoes

HERKUNFTS- BEZEICHNUNG

Lammrückenfilet: Poschivo, Schweiz | Rind: Irland Kalbfleisch: Schweiz | Reh & Hirsch: Deutschland & Österreich
Riesenkrevetten: Vietnam Egli: Deutschland | Bachforellenfilet: Bremgarten, Schweiz

vegetarisch

vegan

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



KÄSEVARIATION / CHEESE VARIATION G

16.00

Sauce Cumberland A/D/M/O

« Wasserbüffel Tomme »



Der Neuenburger Wasserbüffel Tomme ist ein Weichkäse aus Wasserbüffelmilch.

The Neuchâtel water buffalo Tomme is a soft cheese made from water buffalo milk.

« Blauer Geiss »



Der wärmebehandelte Käse mit rustikalen Äusseren, schmeckt fein geissig.

Noch jung hat er eine dezente Blauschimmelaromatik.

The heat-treated cheese with a rustic appearance, tastes finely goatish. Still young it has a subtle blue mould aroma.

« Dozwiler Mostkäse »



Der halbharte Kuh-Rohmilch Käse hat eine leichte Note von Suure Most.

Der Käse ist Gluten- und Laktosefrei.

This semi-hard raw cow's milk cheese has a light note of suure must. The cheese is gluten and lactose free.

« Mühlstein »



Der Halbhartkäse ist ein fünf Wochen gereifter Grauschimmelkäse.

The semi-hard cheese is a grey cheese matured for five weeks.

vegetarisch 🍴 vegan 🌱

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



Verführerisches

Südtreats

Mousse von der « Venezuela Schokolade » C/F/G/O marinierte Zwetschgen Rahm Chocolate mousse plums whipped cream	15.00
Caramelköpfli Rahm Früchte C/G  Caramel pudding whipped cream fruits	9.00
Vermicelles mit Kirsch Meringue Rahm C/G/O Chestnut puree with cherry brandy meringue whipped cream	14.00
Herbstvariation A/C/G/O Marroni-Rummousse marinierte Zwetschgen Crumble Autumn variation chestnut - rum mousse marinated plums crumble	14.00
Dessertteller « Mürset » A/C/E/F/G/H/O Fruchtiges Erfrischendes Süsses Dessert variation « Mürset » fruity refreshing sweet	16.00

vegetarisch  vegan 

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



Frostig Süsses

Sweet & frosty

Eiskaffee « Swiss Style » C/E/G/H/O 14.00

Mokkakrokantglace | Kaffee Topping | Rahm



Ice coffee « Swiss Style » | mocha praline ice cream | coffee topping | whipped cream

Coupe « Eckwilerhof » 0 15.00

Bernhards Kirsch & Joghurtsorbet | marinierte Orangenfilets

Bernhards cherry & yoghurt sorbet | marinated orange filets

Coupe « Heisse Heidi » G/O 15.00

Joghurtsorbet | heisse Heidelbeeren | Rahm

Yoghurt sorbet | hot blueberries | whipped cream

✓ Coupe « L'amour d'orange » F/H/O 14.00

Kürbis-Orangenglace | Kürbis-Orangenragoût | Baumnuss-Hafer Crunchy

Pumpkin-orange ice cream | pumpkin-orange ragout | Walnut-Oat Crunchy

vegetarisch 🍴 vegan ✓

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



Kleines Süsses **Eine Kugel mit Garnituren**

One scoop ice cream with whipped cream and topping

Eiskaffee « Mürset » C/G/H/O

9.00

Heisser Pepe Espresso | Kugel Vanilleglace | Rahm



Ice coffee « Mürset » | hot espresso | vanilla ice cream | whipped cream

Mini « Eiskaffee Swiss style » C/E/G/H

7.00

Mokkakrokantglace | Kaffee Topping | Rahm



Mocha praline ice cream | coffee topping | whipped cream

Mini Coupe « Dänemark » C/F/G/H

7.00

Vanilleglace | Schokoladensauce | Rahm



Vanilla ice cream | chocolate sauce | whipped cream

✓ Mini Coupe « L'amour d'orange » F/H/O

7.00

Kürbis-Orangenglace | Kürbis-Orangenragoût | Baumnuss-Hafercrunch

Pumpkin-orange ice cream | pumpkin-orange ragout | nut-oat crackers

vegetarisch  vegan 

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



Beschwipste Kugel

Boozy Ice Cream

Eine Kugel Glace oder Sorbet mit Schuss

A scoop of ice cream or sorbet with a shot

Vanilleglace & Baileys C/G/H/O Vanilla ice cream & Baileys	10.00
Kürbis-Orangenglace & Grand Marnier F/O Pumpkin-orange ice cream & Grand Marnier	10.00
Himbeersorbet & Wodka G/H/O Raspberry Sorbet & Vodka	10.00
Zwetschgensorbet & Vieille Prune G/H/O Plum sorbet & Vieille prune	10.00
Zitronensorbet & Limoncello G/H/O Lemon Sorbet & Limoncello	10.00

vegetarisch  vegan 

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



Bauernhofglace vom Eckwilerhof, Mägenwil

Farmhouse ice cream from Eckwilerhof, Mägenwil

Kirschensorbet | Joghurtsorbet

Cherry sorbet | Yoghurt sorbet

Glacearomen

Ice creams

Vanille C/H/G | Schokolade A/C/G/H | Mokka-krokant C/E/G/H

Stracciatella C/H/G/O | Pistazie C/E/G/H | Kürbis-Orange F

Vanilla | chocolate | mocha praline | Stracciatella | pumpkin-orange

Sorbetaromen

Sorbets

Zitrone G/H | Zwetschge G/H | Himbeere G/H | Mango G/H

Lemon | Plum | Raspberry | Mango

Preis pro Kugel | price per scoob

4.00

Rahmzuschlag | whipped cream surcharge

2.00

vegetarisch  vegan 

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