



Apéritifs | Cocktails | Hausapéro

Hausapéro Champagner Sirup à la maison | Champagner 14

Non Gin & Tonic Gin Sirup (alkkohlfrei) | Tonic Water 12

Mango Hugo Mango | Holunder | Prosecco 15

Lillet Citrosé Lillet rose | Zitronenlimonade 14

Herausragendes Preis- & Leistungsverhältnis dank Direktimport von Familienbetrieb zu Familienbetrieb

Balance Familie Cuvée Weiss 2017 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 runde Tannine und

tolle Frische, sehr harmonisch, Power und Finesse hervorragend

kombiniert. Die Tannine sind feinkörnig und im Einklang mit der Struktur,

die für Frische und Frucht sorgt. Ein Weingut, das Jahr für Jahr

überzeugende Weine produziert.

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

Châteaux Charmail, Haute Médoc, Bordeaux, Frankreich

Balance Familie Cru Bourgeoise (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



Sommerfrische

Joachim Ringelnatz . 1883-1934

Zupf dir ein Wölkchen aus dem Wolkenweiß,
Das durch den sonnigen Himmel schreitet.
Und schmücke den Hut, der dich begleitet,
Mit einem grünen Reis.

Verstecke dich faul in die Fülle der Gräser.
Weil's wohltut, weil's frommt.
Und bist du ein Mundharmonikabläser
Und hast eine bei dir, dann spiel, was dir kommt.

Und lass deine Melodien lenken
Von dem freigegebenen Wolkengezupf.
Vergiss dich. Es soll dein Denken
Nicht weiter reichen als ein Grashüpferhupf.

Menu in 4 Gängen 81
Einzelne gerne à la Carte erhältlich

« Sommersinfonie in 4 Akten »

Tomatensalat & Büffelmozzarella G/O

Olivenöl | Aceto Balsamico

Tomato salad & buffalo mozzarella | olive oil | aceto balsamico

Kalte Kokos-Limetten Suppe L/O

Limettenperlen

Coconut-lime soup | lime

«Tagliata di manzo» A/C/H/L/M/O

Tranchiertes Rindsentrecôte vom Grill

Knoblauch | Rucola | Pinienkerne | Parmesan | Tomaten | gebratene Kartoffeln

Sliced Irish steak grilled | garlic | arugula | pine nuts | parmesan | tomatoes | fried potatoes

Tonkabohnen Panna cotta O

Himbeeren

Tonka bean panna cotta | raspberries



Sommerzeit in den

Mürset-Restaurants

Tomatensalat & Büffelmozzarella | Olivenöl | Aceto Balsamico G/O 17 | 27

Tomato salad & buffalo mozzarella | olive oil | Aceto Balsamico

Rindstatar-nach Wunsch gewürzt A/C/D/L/M/O 26 | 32

mild-medium-scharf-asiatisch scharf | Zwiebeln | Kapernäpfel | Toast | Butter

Steak tartar spiced as you wish | mild-medium-spicy-asian-spicy | Onions | Caper apples | Toast | butter

Vitello Tonnato A/C/D/F/G/L/M/O 25 | 33

Thunfischsauce | Kapernäpfel | Sardellen

Sliced veal | tuna sauce | Capers | anchovies

***Assiette de Hors-d' œuvre** A/B/C/D/F/G/L/M/O 29 | 36

Roastbeef | sautierte Krevette | Vitello tonnato | Tomaten-Büffelmozzarella

Thunfisch | Landrauchschinken | Melone | Hausterrine | Rauchlachs | Toast | Butter

Roast beef | crevettes | vitello tonnato | tomato mozarella | tuna | farmers ham | melon | terrine | toast | butter

Eglirückenfilets meunière A/D/G/H/L 31 | 39

Gemischte Salate | Melonenschnitz | Italienisches Hausdressing

Perch filets meunière | melted butter | almonds | mixed salad | melon | italienne dressing

Paillard vom Kalb | Kräuter-Olivenölbutter A/C/G/H/L/M/O 34 | 42

Gemischte Salate | Melonenschnitz | Italienisches Hausdressing

Roasted veal | herbal-olive butter | mixed salad | melon | italienne dressing

«Tagliata di manzo» A/C/H/L/M/O 36 | 45

Tranchiertes Rindsentrecôte vom Grill

Knoblauch | Rucola | Pinienkerne | Parmesan | Tomaten | gebratene Kartoffeln

Sliced irish steak grilled | garlic | arugula | pine nuts | parmesan | tomatoes | fried potatoes



SALAT

SALAD

Sommer Salat A/C/G/L/O 20

Gelbflossenthunfisch | Asia Salat | Chili Croûtons | Spicy Mango Dressing

Tuna | asia salad | chili croutons | spicy mango dressing

Marokkanischer Salat | Falafel L/O

18 

Tomate | Gurke | Peperoni | Petersilie | marokkanische Minze | Zitroenensaft | Olivenöl

Falafel | tomatoes | cucumber | peppers | parsley | moroccan mint |

HAUSGEMACHTE SALATDRESSINGS

HOMEMADE DRESSINGS

Französisches Dressing A/B/C/H/L/M/O | **Italienisches Dressing** A/C/H/L/M/O

Spicy Mango L/O | **Himbeer Vinaigrette** L/O

French-dressing A/B/C/H/L/M/O | Italian-dressing A/C/H/L/M/O

Spicy mango dressing L/O | Raspberry-vinaigrette L/O

VORSPEISEN

STARTERS

Trio von der Melone L/N/O

16 

Spicy Wassermelonen Salat | Melonenkaltschale | eingelegte Melone

Spicy watermelon salad | melon soup | pickled melon

Gebratene Kalbsmilken A/C/G/L/O

18

Risottoküchlein | Himbeervinaigrette

Roasted sweetbreads of veal | risotto cake | raspberry vinaigrette



SUPPEN

SOUPS

Tomatensuppe B/G/L/O 15

Krevette | geräucherte Burrata

Tomato jus | prawns | smoked burrata

Kalte Kokos-Limetten Suppe L/O 14 

Limettenperlen

Coconut-lime soup | lime

WARME VORSPEISEN

HOT STARTERS

Tagliatelle A/C/G/L/O 17 

Kirschtomaten | Burrata | Ruccola

Tagliatelle | cherry tomatoes | burrata | rucola

Black Tiger Krevetten Curry B/D/G/L/O 18

Basmatireis | Apfel

King prawns curry | rice | apple


Taboulé A/F/L/O 17 

Gebratene Artischockenböden | Minz-Sojajoghurt

Taboulé | fried artichoke bottoms | mint – soya yoghurt



 **FLEISCHLOSES**
VEGETARIAN

Tagliatelle A/C/G/L/O 19 | 24 
Kirschtomaten | Burrata | Ruccola
Tagliatelle | cherry tomatoes | burrata | rucola

Bowl A/L/O 22 | 27  **Vegan**
Gurken | Avocado | Kefen | Spinat | Rüebl
Taboulé | Falafel | Spicy Mango Dressing | Minz-Sojajoghurt
Bowl | cucumber | avocado | falafel | spinach | basmati rice | spicy mango dressing

Taboulé A/F/L/O 19 | 24  **Vegan**
Gebratene Artischockenböden | Minz-Sojajoghurt
Taboule | fried artichoke bottoms

**FISCH &
MEERESFRÜCHTE**
FISH & SEAFOOD

Black Tiger Krevetten Curry B/D/G/L/O 32 | 40
Basmatireis | Apfel
King prawns curry | rice | apple

Eglirückenfilets meunière A/D/G/H/L 31 | 39
zerlassene Butter | Mandeln | Petersilienkartoffeln | Blattspinat
Perch fillets meunière | melted butter | almonds | parsley potato | spinach

Gebratenes Belper Lachsforellenfilet /D/G/L/O 30 | 37
Eierschwämmli | gebratene Kartoffeln | Kefen
Salmon trout fillet | chanterelles | new potatoes | sugar pie



**SAISONALE
KÖSTLICHKEITEN**
SEASONAL MEAT DISHES

Straussenfiletmedaillons L/O 30 | 38
Eierschwämmli | Kräutersalat | Himbeervinaigrette
Ostrich medallions | chanterelles | herb salad | raspberry vinaigrette

Gebratenes Bündner Lammrückenfilet G/L/M/O 37 | 46
Grüne Sosse | Knoblauch Kartoffeln
Roasted swiss saddle of lamb fillet | green sauce | garlic potato

DIE KLASSIKER
SWISS CLASSIC

Geschnetzelte Kalbsleber | Schalotten-Salbeibutter G/L/O 31 | 39
Kartoffelrösti | Blattspinat | Rüebli
Sliced calf's liver | shallot and sage butter | potato rösti | spinach | carrots

Geschnetzeltes vom Kalb « Zürcher Art » A/G/L/O 34 | 43
Champignon-Weissweinsauce | Kartoffelrösti
Sliced veal «Zurich style» | mushroom white wine sauce | potato rösti

Gebratenes Tournedo vom Rindsfilet A/C/G/L/O (160g) 57 | (200g) 64
Hanfbutter | Nudeln | Gemüse
Roasted tournedos from beef fillet | hemp butter | noodles | carrots



DIE KLASSIKER MIT TRADITION

ab zwei Personen

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

Ab 5 Personen und auf der Terrasse servieren wir Ihnen diesen Klassiker gerne auf zwei Tellern aus der Küche.

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

On our terrace and starting at five Persons we serve the chateaubriand from the kitchen.

Chateaubriand « Mürset » A/C/G/L/O pro Person 66

Am Stück gebratenes Rindsfilet | Sauce Béarnaise

Rosmarin-Kartoffelgratin | Gemüse

Chateaubriand steak « Mürset » | fillet 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 Taboulé A/F/L/O Basmatireis G

Petersilienkartoffeln G Pommes frites A gebratene Kartoffeln G

Fitness with mixed salad Rosemary potato gratin potato rösti

parsley potato rice French fries

taboulé pasta fried potatoes

HERKUNFTS- BEZEICHNUNG

Lammrückenfilet: Poschiavo, Schweiz | Strauss: Tschechien | Rind: Irland

Pouletbrust: Schweiz | Kalbfleisch: Schweiz | Riesenkrevetten: Vietnam

Egli: Nord- & Ostsee | Lachsforellenfilet: Belp | Thunfisch: Korea