




Apéritifs | Cocktails | Hausapéro

Cüpli <> Champagne Drappier « Carte d'Or » Brut 11.8	Mango Hugo <> Hugo Mango Holunder Prosecco 15
Madame <> Hausapéro Champagner Sirop à la maison Champagner 14	Monsieur <> Amer Picon Bière Apéritif Picon Bier 6
Mademoiselle <> Lillet Citrosé Lillet rose Zitronenlimonade 14	Enfant <> Non Gin & Tonic  Siegfried Wonderleaf Tonic Water 12

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.

Baumgartner Weinbau, Tegerfelden, Aargau, Schweiz

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

Châteaux Charmail, Haute Médoc, Bordeaux, Frankreich

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 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.

Châteaux Charmail, Haute Médoc, Bordeaux, Frankreich



Wintergedicht

Elisabeth Kulmann 1808-1825
(deutsch-russische Dichterin)

An den Winter

Willkommen, lieber Winter.
Willkommen hierzuland!
Wie reich du bist mit Perlen
Spielst du, als wär' es Sand!

Den Hof, des Gartens Wege
Hast du damit bestreut;
Sie an der Bäume Zweige
Zu Tausenden gereiht.

Dein Odem, lieber Winter,
Ist kälter, doch gesund;
Den Sturm nur halt' im Zaume,
Sonst macht er es zu bunt!

Menu in 4 Gängen 92

« Festliches in vier Teilen »

« Gambero Rosso » Krevetten-Carpaccio B/O

Krevetten | Corallo | Salicorn

« Gambero Rosso » Shrimps-Carpaccio | Corallo | Salicorn

—

Schwarzwurzelcreme L/O V

Randenrelish

Black salsify cream soup | beetroot relish

—

Gebratenes Tournedos vom Rindsfilet A/C/G/L/O

Trüffeljus | Tagliatelle | Baby-Mais & Rüebl

Roasted tournedos of beef fillet | truffle jus | Tagliatelle | baby corn & carrots

—

Mandarinenmousse | Rüeblibiskuit A/C/F/G/O

Orangen-Rüebl-Minzsorbet

Tangerine mousse | carrot sponge cake | orange-carrot mint sorbet




SALATE
&
VORSPEISEN

SALADS
&
STARTERS

Nüsslisalat Mürset A/C/G 16
gehacktes Ei | gebratene Speckwürfel | Brotcroûtons
Corn salad | chopped egg | lardons | croutons

Austern aus der Bretagne No. 2 auf Eis A/G/L/R Stück 6
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 
Kichererbsen-Kokos-Falafel
Beetroot apple tartare | chickpeas coconut falafel

« Gambero Rosso » Krevetten-Carpaccio B/O 24
Krevetten | Corallo | Salicorn
« Gambero Rosso » Shrimps-Carpaccio | corallo | salicorn

Entenleberterrine O 25
Feigen Chutney | Nüsslisalat
Duck liver terrine | fig chutney | corn salad

HAUSGEMACHTE
SALATDRESSINGS
HOMEMADE DRESSINGS

Französisches Dressing A/B/C/H/L/M/O | **Italienisches Dressing** A/C/H/L/M/O
Mangodressing L/O | **Zitronengras-Limettenvinaigrette** L/O
French-dressing A/B/C/H/L/M/O | Italian-dressing A/C/H/L/M/O
Mango dressing L/O | Lemongrass lime vinaigrette L/O



SUPPEN
SOUPS

Schwarzwurzelcreme L/O 14 ✓

Randenrelish

Black salsify cream soup | beetroot relish

Zitronengrassesenz G/L/O/R 16

Wurzelgemüse | gebratene Jacobsmuschel

Lemongrass essence | root vegetables | roasted scallop

WARMER VORSPEISEN
HOT STARTERS

Tagliatelle mit schwarzem Trüffel A/C/G/L/O 20 ✓

Tagliatelle with black truffle

Black Tiger Krevetten B/F/L/O 18

lauwarme Balsamico-Linsen

Black Tiger prawns | lukewarm balsamic lentils

6 Stück französische Schnecken A/B/C/G/L/M/R/O 20

gratinert mit Kräuter-Olivenölbutter | Baguette

6 piece of French snails au gratin | herbal olive butter | baguette



FLEISCHLOSES

 VEGETARISCH

 VEGAN

Tagliatelle mit schwarzem Trüffel A/C/G/L/O 25 | 32

Tagliatelle with black truffle

Ayurvedisches Kitchari mit Blattspinat L/O 21 | 26

schwarze Linsen | Basmatireis

Ayurvedic kitchari with leaf spinach | black lentils | basmati rice

Tomaten-Kichererbsen Ragout L/O 21 | 26

gebratener Tofu

Tomato-chickpeas ragout | roasted tofu

FISCH & MEERESFRÜCHTE FISH & SEAFOOD

Doradenfilet & Saiblingsfilet | Hummersauce A/B/D/G/L/O 31 | 39

Basmatireis | Salicorn

Fillet of gillthead & char fillet | lobster sauce | basmati rice | salicorn

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

zerlassene Butter | Mandeln | Petersilienkartoffeln | Blattspinat

Perch fillets meunière | melted butter | almonds | parsley potato | spinach

Black Tiger Krevetten B/F/L/O 32 | 40

Tomaten-Kichererbsen Ragout | Orangenfilets

Black Tiger prawns | tomato chickpeas ragout | orange filets



SAISONALE
KÖSTLICHKEITEN
&
UNSERE KLASSIKER
SEASONAL MEAT DISHES
&
SWISS CLASSIC

Mistkratzer-Supreme L/O 28 | 36

Apfel-Sellerie Püree | gebratene Randenscheiben

Springchicken | apple-celery puree | fried slices of beetroot

Geschnetzelte Kalbsleber | Schalotten-Salbeibutter G/L/O 31 | 39

Kartoffelrösti | Blattspinat | Rüebl

Sliced calf liver | shallots 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 Bündner Lammrückenfilet G/L/O 37 | 46

Balsamicolinsen | Wurzelgemüse

Roasted Bündner lamb fillet | balsamic lentils | root vegetables

Gebratenes Tournedos vom Rindsfilet A/C/G/L/O (160g) 57 (200g) 64

Trüffeljus | Tagliatelle | Baby-Mais & Rüebl

Roasted tournedos of beef fillet | truffle jus | Tagliatelle | baby corn & carrots

Für zwei die sich einig sind

Medium gebratenes Tomahawk Steak A/B/C/G/L/M/R/O pro Person 59

Kräuter-Olivenölbuter | Pommes frites | Grilltomaten

Medium fried Tomahawk steak | herb and olive oil butter | French fries | grilled tomatoes



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 servieren wir Ihnen diesen Klassiker gerne auf zwei Tellern aus der Küche.

In the restaurant, we serve the Mürset chateaubriand in 2 courses.
on our terrace and starting at 5 persons we serve the chateaubriand from the kitchen.

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

Am Stück gebratenes Rindsfilet | Sauce Béarnaise

Rosmarin-Kartoffelgratin | Gemüse

Chateaubriand steak | fillet of beef roasted in one piece | béarnaise sauce | rosemary-potato gratin | vegetables

BEILAGEN ZUR WAHL SIDE DISHES

Rosmarin-Kartoffelgratin G Kartoffelrösti G Petersilienkartoffeln G Basmatireis G Balsamicolinsen G/L/O
Rosemary potato gratin Potato rosti Parsley potato Rice Balsamic lentils

Pommes frites A Apfel-Sellerie-Püree L/O Nudeln A/C/G gebratene Kartoffeln G
French fries Apple celery puree Pasta Fried potatoes

HERKUNFTS- BEZEICHNUNG ORIGIN

Wir beziehen unsere Fleisch- und Fischprodukte von der SPAHNI-METZGEREI in Zollikofen von der Firma BIANCHI AG aus Zufikon, von der Firma FIDECO aus Murten, von der Firma HUGO DUBNO aus Henschiken und der Firma Zanetti aus Poschiavo (GR), das Rind aus Irland, Lamm und Kalbfleisch aus der Schweiz, Mistkratzer und Entenleber aus Frankreich. Gambero rosso aus Italien, Doradenfilet aus Griechenland, die Krevetten aus Vietnam, Jakobsmuscheln aus Japan und das Saiblingsfilet vom Genfer See.

We source our meat and fish products from SPAHNI-METZGEREI in Zollikofen from BIANCHI AG from Zufikon, from FIDECO from Murten, from HUGO DUBNO from Henschiken and from Zanetti from Poschiavo (GR), the beef from Ireland, Lamb and veal from Switzerland, duck scratches and duck liver from France. Gambero rosso from Italy, sea bream fillet from Greece, the shrimps from Vietnam, scallops from Japan and the char fillet from Lake Geneva.