



Apéritifs | Cocktails | Hausapéro

Hausapéro Champagner Sirop à la maison | Champagner 14

Crodino Spritz Crodino | Soda | Orange 12

Winterfrisch Zitronensaft | Amarettosirup | Bitterlemon 12

Tio Crodino Sherry | Crodino | Orange 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



Das Nasobem

Auf seinen Nasen schreitet einher das Nasobem, von seinem Kind begleitet.
Es steht noch nicht im Brehm.
Es steht noch nicht im Meyer und auch im Brockhaus nicht. Es trat aus meiner Leyer zum ersten Mal ans Licht.
Auf seinen Nasen schreitet (wie schon gesagt) seitdem, von seinem Kind begleitet, einher das Nasobem.

Christian Morgenstern

Menu in 5 Gängen 95
Einzelnen gerne à la Carte erhältlich

« Winterzeit »

Hausgebeizter Schottischer Lachs A/C/D/G/L/M/O

Wasabicreme | Nüsslisalatbouquet | Brotchips | Honig-Ingwerdressing

Home-pickled scottish salmon | wasabi cream | corn salad | bread chips | honey and ginger dressing

Topinambur-Vanillesuppe H/L/O

Cranberries | Haselnüsse

Jerusalem artichokes – vanilla soup | cranberries | hazelnut

Rosa gebratene Straussenfiletmedaillons A/C/G/L/O

Calvadossauce mit rosa Pfeffer | Tagliatelle | Gemüse

Ostrich filet medallions | calvados sauce with pink pepper | pasta | vegetables

Käsekomposition von der Kündig Chäslaube G/L/O

rotes Zwiebelchutney

Selection of Swiss cheese | red onion chutney

Mandarinenmousse auf Rüebl Biskuit A/C/E/F/G

Orangen-Rüebl-Minzsorbet

Tangerine mousse on carrot biscuit, orange-carrot-mint sorbet



SALATE

Salads

Nüsslisalat « Mürset » *A/C/G/L/O* 16
gehacktes Ei | gebratene Speckwürfel | Croûtons
Corn salad | chopped egg | lardons | croutons

Gemischter Salat | mariniertes Gemüse & Blattsalate *C/G/L/M* 12
Mixed salad

Blattsalate, marktfrisch & knackig 11
Green salad

HAUSGEMACHTE SALATDRESSINGS

Homemade dressings

Französisches Dressing *A/B/C/H/L/M/O* | **Italienisches Dressing** *A/C/H/L/M/O*
Granatapfel-Trüffelvinaigrette *L/O* | **Honig-Ingwerdressing** *L/O*
French-dressing *A/B/C/H/L/M/O* | Italian-dressing *A/C/H/L/M/O*
Pomegranate truffle-vinaigrette *L/O* | honey ginger-vinaigrette *L/O*

VORSPEISEN

Starters

Austern aus der Bretagne No. 2 auf Eis *A/G/L/R* Stück 6
Pumpenickel mit Butter & Zitrone
Oysters from Brittany No. 2 on ice wholemeal rye bread with butter & lemon

Randentatar & Kürbisbruschetta *A/C/G/L/M/O* 15 
Apfel-Meerrettich-Chutney
Beet root Tatar & pumpkin bruschetta | apple horseradish chutney

Hausgebeizter Schottischer Lachs *A/C/D/G/L/M/O* 21
Wasabicreme | Nüsslisalatbouquet | Brotchips | Honig-Ingwerdressing
Home-pickled Scottish salmon | wasabi cream | corn salad | bread chips | honey and ginger dressing



SUPPEN

Soups

Topinambur-Vanillecreme HL/O 14 
Cranberries | Haselnüsse
Jerusalem artichokes – vanilla soup | cranberries | hazelnut

Schwarzwurzelsuppe L/O 14 
mit Portulaköl
Black salsify soup | portulak oil

WARME VORSPEISEN

Hot Starters

Tagliatelle mit Limetten-Wasabisauce A/C/G/L/O 16 
Kokoschips
Tagliatelle with lime – wasabi sauce | coconut chips

Riesenkrevetten mit Pastis flambiert A/B/C/G/L/O 18
Tagliatelle
King prawns (VNM) flambéed with pastis | pasta

6 Stück französische Schnecken A/B/C/G/L/M/R 20
gratinert mit Kräuter-Olivenölbutter | Baguette
6 piece of French snails au gratin | herbal olive butter | baguette



FLEISCHLOSES 
VEGETARIAN

Tagliatelle mit Limetten-Wasabisauce *A/C/G/L/O* 19 | 24 
Kokoschips
Tagliatelle with lime – wasabi sauce | coconut chips

Süßkartoffel-Quinoa-Linsen-Curry *L/O* 19 | 24 
Sweet potato quinoa curry

Ayurvedisches Kitchari mit Blattspinat *L/O* 20 | 25 
schwarze Linsen | Basmatireis
Ayurveda Kitchari | spinach | lentils | basmati rice

**FISCH &
MEERESFRÜCHTE**
FISH & SEAFOOD

Riesenkrevetten mit Pastis flambiert *A/B/C/G/L/O* 31 | 39
Tagliatelle
King prawns (VNM) flambéed with pastis | pasta

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

Waadtländer Saiblingsfilet *A/D/G/L/O* 31 | 39
Chermoula | Süßkartoffelstock | Zucchettiecken
Vaud char fillet | chermoula | mashed sweet pototoe | courgette



SAISONALE KÖSTLICHKEITEN

SEASONAL MEAT DISHES

Rosa gebratene Straussenfiletmedaillons *A/C/G/L/O* 31 | 39
rosa Pfeffer-Calvadosauce | Tagliatelle | Gemüse
Ostrich fillet medallions | calvados sauce with pink pepper | pasta | vegetables

Medium gebratenes Rinds-Rib-eye « Duke of Rothesay » *A/G/L/O* 41 | 52
Tasmanische Bergpfeffer-Butter | Pommes frites | Gemüse
Rib eye steak « Duke of Rothesay » | Tasmanian mountain pepper butter | French fries | vegetables

DIE KLASSIKER

SWISS CLASSIC

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

Geschnetztes 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 *A/G/L/O* 36 | 46
Chermoula | Süsskartoffelstock | Blattspinat
Grisons lamb | chermoula | leaf spinach | mashed sweet potato

Tournedos vom Rindsfilet *A/C/G/L/O* (160g) 57 | (200g) 64
Rotweinsauce | Rindermark | Tagliatelle | Gemüse
Tournedos of beef fillet | red wine sauce | beef marrow | pasta | vegetables



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 two Courses.

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

Chateaubriand « Mürset » *A/C/G/L/D* 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*

Petersilienkartoffeln *G*

Süßkartoffelstock *G*

Fitness with mixed salad

parsley potato

mashed sweet potato

Basmatireis *G*

Nudeln *A/C/G*

Rosemary potato gratin

rice

pasta

Rosmarin-Kartoffelgratin *G*

Pommes frites *A*

gebratene Kartoffeln *G*

potato rösti

French fries

fried potatoes

Kartoffelrösti *G*

potato rösti

HERKUNFTS- BEZEICHNUNG

Lamm, Poschiavo, Schweiz | Rind, Irland & Grossbritannien | Maispoularde, Frankreich

Kalbfleisch, Schweiz | Strauss, Tschechien, EU | Riesenkrevetten, Vietnam | Egli, Nord-&Ostsee

Saibling, Waadtland | Moules, Holland | Austern, Frankreich