



Apéritifs | Cocktails | Hausapéro

Hausapéro Champagner Sirop à la maison | Champagner 14

Crodino Sprizz Crodino | Soda | Orange 12

Lillet Roses Lillet Blanc | Bourbon Whisky | Ginger Ale 15

Lillet Citrosé Lillet rose | Zitronenlimonade | Minze 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



Alle Vögel sind schon da

Alle Vögel sind schon da,
alle Vögel, alle.
Welch ein Singen, Musizieren,
Pfeifen, Zwitschern, Tiriliern!
Frühling will nun einmarschieren,
kommt mit Sang und Schalle.

Wie sie alle lustig sind,
flink und froh sich regen!
Amsel, Drossel, Fink und Star
und die ganze Vogelschar
wünschen dir ein frohes Jahr,
lauter Heil und Segen.

August Heinrich Hoffmann

Menu in 5 Gängen 102
Einzelnen gerne à la Carte erhältlich

« Frühlings Menü »

Mousse von der Belper Quellwasserforelle A/C/D/G/L/M/O

Rüblichips | Spinatsalatbouquet

Trout mousse | carrot chips | spinach salad bouquet

Granny Smith-Stangensellerie Essenz L/O

Quinoa

Granny smith celery essence | quinoa

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

Schokoladen-Whiskey Sauce | Nudeln | Bundrübli

Roasted tournedos from beef fillet | whiskey and chocolate sauce | noodles | carrots

Käsekomposition von der Kündig Chäslaube G/L/O

Quittenbrot

Selection of Swiss cheese | quince bread

Kokosmilch-Salbei Panna cotta O


Ahornsirup-Blaubeeren

coconut milk sage panna cotta | maple blueberries



SALAT

SALAD

Frühlings Salat L/O 15 
Kefen | Lauch | Radieschen | Bärlauch Vinaigrette
Spring salad | peas | leek | radish | wild garlic vinaigrette


HAUSGEMACHTE SALATDRESSINGS

HOMEMADE DRESSINGS

Französisches Dressing A/B/C/H/L/M/O | **Italienisches Dressing** A/C/H/L/M/O
Bärlauch Vinaigrette L/O | **Honig-Ingwer Vinaigrette** L/O
French-dressing A/B/C/H/L/M/O | Italian-dressing A/C/H/L/M/O
Wild garlic vinaigrette L/O | honey ginger-vinaigrette L/O

VORSPEISEN

STARTERS

Gratinierter Vanille-Ziegenkäse G/L/O 17 
Balsamico Zwiebel | Kräutersalat | Honig-Ingwer Vinaigrette
Vanilla goat cheese gratinated | balsamic onion | herb salad | honey-ginger vinaigrette


Mousse von der Belper Quellwasserforelle C/D/G/L/M/O 18
Rüblchips | Spinatsalatbouquet
Trout mousse | carrot chips | spinach salad bouquet

Geräuchertes Lammrückenfilet G/L/M/O 20
Trauben-Rosmarin Sorbet | Tomatencreme
Smoked lamb fillet | grape rosemary sorbet | tomato cream



SUPPEN

SOUPS

Bärlauchcreme D/G/L/O 15 
geräucherter Lachs
Wild garlic cream soup | smoked salmon

Granny Smith-Stangensellerie Essenz L/O 14 
Quinoa
Granny smith celery essence | quinoa

WARME VORSPEISEN

HOT STARTERS

Tagliatelle A/C/G/L/O 17 
Frühlingszwiebeln | Morcheln | Pinienkerne
Tagliatelle | spring onions | morels | pine nuts


Mit Brandy flambierte Riesenkrevetten A/B/C/G/L/O 18
Tagliatelle | Gemüse
King prawns (VNM) flambéed with brandy | tagliatelle | vegetables


Gebratenes Waadtländer Saiblingfilet D/G/L/O 18
junger Spinat | Pinienkerne
Fillet of char | young spinach | pine nuts


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



FLEISCHLOSES 
VEGETARIAN

Tagliatelle A/C/G/L/O 19 | 24 
Frühlingszwiebeln | Morcheln | Pinienkerne
Tagliatelle | spring onions | morels | pine nuts

Green bowl mit Smokey Chili Mayonnaise C/L/M/O 22 | 27 
Gurken | Avocado | Kefen | Spinat | Basmatireis
Green bowl with smokey chili mayonnaise | cucumber | avocado | peas | spinach | basmati rice

Gebratener Kichererbsenreis L/O 21 | 26 
Minz-Soya-Joghurtsauce | Datteln | Aprikosen
Fried chick peas rice | mint soya yoghurt sauce | dates | apricots

**FISCH &
MEERESFRÜCHTE**
FISH & SEAFOOD

Mit Brandy flambierte Riesenkrevetten A/B/C/G/L/O 32 | 40
Tagliatelle | Gemüse
King prawns (VNM) flambéed with brandy | tagliatelle | vegetables

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

Fisch mit Kurkuma Curry B/D/G/L/O 33 | 40
Krevetten | Saibling | Egli | Basmatireis
Turmeric fish curry | shrimps | char | perch | basmati rice



**SAISONALE
KÖSTLICHKEITEN**
SEASONAL MEAT DISHES

Kotelett vom Kräuterschwein mit Haselnusspanade *G/L/O* 36
Heidelbeeren | Kräutersalat | Rosmarin Kartoffeln
Cutlet of herb pork in hazelnut breadcrumbs | blueberries | herb salad | rosemary potatoes

Gebratenes Bündner Lammrückenfilet *A/C/G/L/O* 36 | 46
Salsa Gemüse | Süsskartoffel-Kichererbsen Kuchlein
Roasted swiss saddle of lamb fillet | salsa vegetables | sweet potato chick peas cake

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

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 Tournedos vom Rindsfilet *A/C/G/L/O* (160g) 57 | (200g) 64
Schokoladen-Whiskey Sauce | Nudeln | Bundrübl
Roasted tournedos from beef fillet | whiskey and chocolate sauce | 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 Süsskartoffel-Kichererbsen Kuchlein A/C/G/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

sweet potato chick peas cake pasta fried potatoes

HERKUNFTS- BEZEICHNUNG

Lammrückenfilet: Poschiavo, Schweiz | geräuchertes Lamm: Australien | Rind: Irland

Maispoularde: Frankreich | Kalbfleisch: Schweiz | Riesenkrevetten: Vietnam

Egli: Nord-&Ostsee | Saibling: Waadtland | Poulet: Schweiz



KÄSEGENUSS / Cheese 17

Walliser Quittenpaste | Quince Paste

« **Zigeunerkäse** »



Toggenburger Bergkäse aus Rohmilch mit Zigerklee
Käserei Willi Schmid

Toggenburg mountain cheese made from raw milk with Ziger klee | Cheese making Willi Schmid

« **Sbrinz, extra 3 Jahre** »



Der extraharte Käse aus der Schweiz mit herrlichem Karamellgeschmack

The extra-hard cheese from Switzerland with a wonderful caramel taste

« **Peccorino mit Heu** »



Schafkäse aus den Hügeln der Toscana mit Heu und Honig

Sheep's cheese from the hills of Tuscany with hay and honey

« **Testun al Whiskey** »



Bergkäse aus Rohmilch aus dem Piemont, 3 Monate in gemalzter Gerste mit Whisky gereift
würzig kräftig

Mountain cheese made from raw milk from Piedmont, aged for 3 months in malted barley with whiskey; spicy strong

Preise in CHF inkl. MWST



Verführerisches

Kokosmilch-Salbei Panna cotta 0 15 

Ahornsirup-Blaubeeren

Coconut milk sage panna cotta | marple blueberries

Madeleine au rhum A/C/G/O 15

Schwarzes Kokosnussglace | karamellierte Ananas

Madeleine au rhum | black coconut sorbet | caramelized pineapple

Mousse von der « Venezuela Schokolade » C/F/G/O 15

Rhababerkompott | Rahm

Rhubarb compote | cream

Warmer Aargauer Brombeerkuchen | Vanilleglace | Rahm A/C/G/H 14



NO ALCOHOL

Aargauer blackberry tart | vanilla ice cream | whipped cream

Caramelköppli | Rahm | Früchte C/G 9



NO ALCOHOL

Caramel pudding | whipped cream | fruits

Preise in CHF inkl. MWST



Verführung für unentschlossene

Dessertteller « Mürset» A/C/E/F/G/H 16

Fruchtiges | Erfrischendes | Süsses

Dessert variation « Mürset » | fruity | refreshing | sweet

Frostig Süsses

Eiskaffee « Mürset » C/G/H 10



Heisser Pepe Espresso | Kugel Vanilleglace | Rahm

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

Eiskaffee « Swiss Style » C/E/G/H 14



Mokkakrokantglace | Kaffee Topping | Rahm

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

Mocha brittle glace | vanilla ice cream | chocolate ice cream | bailey | toasted almonds | cream

Coupe « Alma » C/E/G/H/O 14

Mokkakrokantglace | Vanilleglace | Schokoladenglace | Baileys | geröstete Mandeln | Rahm

Mocha brittle glace | vanilla ice cream | chocolate ice cream | bailey | toasted almonds | cream

Preise in CHF inkl. MWST



Coupe « Printemps » C/G/H/O 14

Rhabarberkompott | Vanilleglace | Erdbeersorbet | Rahm

Rhubarb compote | vanilla ice cream | strawberry sorbet | cream

Coupe « Heisse Heidi » C/G/H/O 14

Heisse Heidelbeeren | Vanilleglace | Rahm

Warm blueberries | vanilla ice cream | cream

Coupe « Karibik » 0 14 

Schwarzes Kokosnussglace | Mangosorbet | karamellisierte Ananas | Malibu | Kokosnussmilch

Black coconut ice cream | mango ice cream | pineapple | Malibu | coconut milk

GLACEAROMEN

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

Schwarze Kokosnuss 0


Vanilla | chocolate | mocha praline | pistachio | stracciatella | | black coconut ice cream

Preise in CHF inkl. MWST



Kleines Süsses Eine Kugel mit Garnituren

One scoop ice cream with whipped cream and topping

Mini « Eiskaffee Swiss style » C/E/G/H 7 

Mokkakrokantglace | Kaffee Topping | Rahm

Mocha praline ice cream | coffee topping | c whipped ream

Mini Coupe « Dänemark » C/F/G/H 7 

Vanilleglace | Schokoladensauce | Rahm

Vanilla ice cream | chocolate sauce | whipped cream

Mini Coupe « Heisse Heidi » C/G/H/O 7

Heisse Heidelbeeren | Vanilleglace | Rahm

Warm blueberries | vanilla ice cream | cream

Mini Coupe « Printemps » C/G/H/O 7

Rhabarberkompott | Erdbeersorbet

Rhubarb compote | strawberry sorbet

Preise in CHF inkl. MWST



Kleines Beschwipstes | Boozy Ice Cream

Eine Kugel Glace oder Sorbet mit Schuss | a scoop of ice cream or sorbet with a shot

Himbeer Sorbet | Cassis Likör H/O | Raspberry Sorbet | Cassis Liqueur 10

Vanilleglace & Baileys C/G/H/O | Vanilla ice cream & Baileys 10

Schwarzes Kokosnussorbet & Malibu O | Black coconut ice & Malibu 10

Zwetschgenorbet & Vieille Prune H/O | Plum sorbet & Vieille prune 10

Trauben-Rosmarin Sorbet & Gin O | Grape rosemary sorbet & Gin 10

Zitronensorbet & Wodka H/O | Lemon Sorbet & Vodka 10

SORBETAROMEN

Zitrone H | Zwetschge H | Himbeere H | Erdbeer G/H | Trauben-Rosmarin C

Lemon | plum | raspberry | strawberry | grape rosemary sorbet

Preis pro Kugel | price per scoob 4

Rahmzuschlag | whipped cream surcharge 2

Preise in CHF inkl. MWST