



Apéritifs | Cocktails | Hausapéro

Hausapéro Champagner	Sirop à la maison Champagner	14
Winterfrische	Zitronensaft Amarettosirup Bitterlemon	12
Lillet Vive	Lillet Blanc Tonic Water Minze Gurke	12
Tio Crodino	Sherry Crodino Orange	12

Herausragendes Preis- & Leistungsverhältnis dank Direktimport von Familienbetrieb zu Familienbetrieb.

Carte d'Or Balance Familie 7.5dl 78

75% Pinot Noir, 15% Chardonnay, 10% 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, Uruille – Frankreich

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

Balance Familie Haut 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, Haut 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, Haut Médoc, Bordeaux, Frankreich



Vorspeisen & Salate

Nüsslisalat | gehacktes Ei C/G/O 13 | 21 

Rucolasalat A/C/G/H/L/M/O 15 | 23
Ziegenkäse – Landrauchschinken – Crôutons | italienisches Hausdressing

Geräucherte Entenbrust L/O 17
Orangen-Fenchelsalat | Honig-Ingwerdressing

6 Stück französische Schnecken A/B/C/G/L/M/R 19
Kräuter-Olivenölbutter | Baguette

Austern aus der Bretagne No. 2 auf Eis A/G/L/R Stück 5
Pumpenickel mit Butter & Zitrone
Ab einem Dutzend pro Person offerieren wir Ihnen Glas Champagner dazu

Hausgemachte Salatsaucen

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

Granatapfel-Trüffel vinaigrette L/O Honig-Ingwerdressing L/O

Suppen

Knoblauchcrème A/C/G/L/O 11 
Croûton

Schwarzwurzelsuppe L/O 13 
Portulaköl



Klassiker aus unserer Brasserie

Schottischer Rauchlachs A/C/D/G/O 23 | 29
Kapernäpfel | Zitrone | Zwiebelringe | Meerrettich | Toast

Rindstatar nach Wunsch gewürzt A/C/D/G/L/M/O 24 | 30
mild-medium-scharf-asiatisch scharf
Zwiebelringe | Kapernäpfel | Toast | Butter

Pommes frites dazu A +5

Hausgemachte Flammkuchen

Flammkuchen « Mürset » A/G 17 | 21
Landrauchschinken | Parmesan | Schalotten | Knoblauch

Flammkuchen « Fenchel-Ziegenkäse » A/G 17 | 21 
Ziegenkäse | gehobeltem Fenchel | Äpfeln | Schalotten | Rucola



Vegetarische Gerichte

Tagliatelle mit Limetten-Wasabisauce A/C/G/L/O 17 | 22 
Kokoschips

Süßkartoffel-Quinoa-Linsen-Curry L/O 18 | 23 

Ayurvedisches Kitchari mit Blattspinat L/O 19 | 24 
schwarze Linsen | Basmatireis



Miesmuscheln aus Holland

Miesmuscheln A/B/C/D/G/L/M/O/R
Weisswein-Kräutersauce
Pommes frites **oder** Knoblauchbaguette

Miesmuscheln A/C/G/L/O/R
Tomatensauce | Peperoncini | Fenchel
Pommes frites **oder** Knoblauchbaguette

Vorspeise	à 250 g	18		
Portion		à 500 g	30	
Bis fertig (Hunger oder Moules 😊)			pro Person	40

Perfekt dazu ein frisch gezapftes & eiskaltes Bier...

Müller Red Porter oder Badener Gold	0.3l	4.7	0.5l	6.8
--	------	-----	------	-----

Meeresfrüchte & Fisch

Riesenkrevetten mit Pastis flambiert A/B/C/G/L/O 30 | 38
Tagliatelle

Gebratenes Eglifilet «provençal» B/D/G/L/O 30 | 38
Kapern | gehackte schwarze Oliven | Kräuter
leichte Rotwein-Tomatensauce | Basmatireis | Blattspinat



Fleischgerichte Brasserie

«Black Burger Mürset» *A/C/D/G/L/M/O* 28
Black Burger Bun | hausgemachte Rinds Patty 200g
Luzerner Rahmkäse | Currysauce | Tomatenscheiben
Zwiebelringe | Salat | Essiggurken | Pommes frites

Gebratene Maispoulardenbrust *A/G/L/O* 29
Rotweinsauce
Schalotten | Kräuter | schwarze Oliven
getrocknete Tomaten | gebratene Kartoffeln | Rüebl

Schweinssteak «Walliser Art» *A/G/L* 23 | 29
Tomaten | Kräuter | mit Bergkäse gratiniert
Pommes frites | Rüebl | Blattspinat

Cordon bleu *A/C/G/L* Schwein 30
Kalb 43

gefüllt mit Bergkäse | Salbei | Rohschinken | Pommes frites | Gemüse

Wienerschnitzel *A/C/G/L* 33 | 41
Paniertes Kalbsschnitzel
Pommes frites | Gemüse

Irländisches Rindsentrecôte *A/B/C/D/G/H/M/O* 180g 42 250g 54
Kräuter-Olivenölbuter
Pommes frites | Grilltomate

Beilagen

Fitness, gemischte Salate *C/G/L/M* Rosmarin-Kartoffelgratin *G*
Kartoffelrösti *G* Petersilienkartoffeln *G* Pommes frites *A/E*
Basmatireis *G* Nudeln *A/C/G* Süsskartoffelstock *G*
gebratene Kartoffeln *G*

Herkunftsbezeichnung

Lamm, Poschiavo, Schweiz | Rind, Irland & Grossbritannien | Maispoularde & Entenbrust, Frankreich
Kalbfleisch, Schweiz | Strauss, Tschechien | Riesenkrevetten Vietnam | Egli, Nord- & Ostsee | Saibling, Waadtland
Moules, Holland | Austern, Frankreich

Geschichte Mürset

Schon vor 150 Jahren traf man sich nach dem Aarauer Viehmarkt im Mürset und besiegelte einen erfolgreichen Kuhhandel mit einem Halbeli.

Seit 150 Jahren ist das Mürset ein Ort der Begegnung. Damals waren es die Bauern, heute die Trendsetter, die sich gerne in einem der Mürset Restaurants verwöhnen lassen. Originalbilder zeugen davon - wo heute unsere Terrasse ist, war früher der Aarauer Viehmarkt.

Im Jahr 1991 wurde das Restaurant Mürset aufgekauft und in die Seerose AG eingegliedert. Heute sind die Mürset Restaurants eine eigene AG und Mitglied der «Balance Familie»

