



Geschichte Mürset

L'histoire de Mürset

Il y a 150 ans déjà, les gens se sont rencontrés à Mürset après le marché aux bestiaux d'Aarau et ont scellé un commerce de bestiaux réussi avec un demi-litre de vin blanc ou rouge.

Le Mürset est un lieu de rencontre depuis 150 ans. A l'époque, c'étaient les paysans, aujourd'hui, c'est un public varié de la ville et des environs qui apprécie d'être choyé dans un des restaurants Mürset.

Des photos originales en témoignent - l'endroit où se trouve aujourd'hui notre terrasse était autrefois le marché aux bestiaux d'Aarau.

En 1991, le restaurant Mürset a été racheté et intégré dans le Seerose AG. Aujourd'hui, les restaurants Mürset sont une société indépendante et membre de la «Balance Famille».

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 Famille».





Apéritifs, cocktails et apéro maison

Aperitifs, Cocktails & Hausapéro

Champagner Drappier, Carte d'Or, Balance Famille	1dl	11.90
« Restaurant »	2dl	13.90
Quitten Sirup Champagner		
« Le bar à vin »	2dl	13.90
Lillet Citrosé Lillet rose Zitronenlimonade		
« Brasserie »	3dl	6.50
Amer Picon Bière Apéritif Picon Bier		
« Mangué Hugo »	2dl	11.90
Mango Holunder Prosecco		
Pour les connaisseurs de bière		
Badener Gold, Spezialbier Hell	3dl	4.90
Müller Bräu Red Porter Ale, Brau-Spezialität	3dl	4.90
Sans alcool		
« Müvèè »		11.90
Non Gin & Tonic Siegfried Wonderleaf Tonic Water		
Crodino-« Müöhne »		11.90
Crodino, Ingwer, Limetten, Tonic Water		
Sanbitter Rosso		9.00
mit Orangensaft		
San Pellegrino Chinotto		6.00

vegetarisch 🍃

vegan ✓

Nos prix sont en CHF, 7.7 % taxe sur la valeur ajoutée incluse
Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken [CHF] inklusive 7.7 % MWST.



Sélection de vins avec les menus

Auserlesene Weine zu den Menüs

Balance Familie Hauschampagner 1dl 11.80 7.5dl 78.00

Edel, echt, prickelnd und ausgezeichnet

75% Pinot Noir, 15% Chardonnay, 10% Meunier

Der Carte d'Or bietet einen ausserordentlichen Reichtum an Aromen: Steinobst wie weisser Pfirsich, einen würzig, kraftvollen und komplexen Geschmack und eine charakteristische Note von Quittengelee.

Balance Familie Cuvée Weiss 37.5cl 38.00 75cl 58.00

Baumgartner Weinbau | Aargau | CH | 2018

Feine Nase mit Zitrusfrüchten, Melone und Pfirsich. Trotz der Frische wirkt der Wein im Gaumen breit und füllig. Als Aperitif, zu Vorspeisen sowie Fischgerichten.

Pinot Blanc | Sauvignon Blanc | Traminer

Balance Familie Haut Médoc 2013 1dl 7.0 7.5dl 48.00

Châteaux Charmail, Haut Médoc | Bordeaux | FR

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.

Merlot | Cabernet Sauvignon | Cabernet Franc | Petit Verdot

Balance Familie Cru Bourgeois 2014 37.5cl 36.00 75cl 58.00

Châteaux Charmail, Haut Médoc | Bordeaux | FR |

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.

Merlot | Cabernet Sauvignon | Cabernet Franc | Petit Verdot

Château Hannelot 2014 75cl 69.00

Château Hannelot | Pessac - Léognan | Frankreich

Der Wein präsentiert sich im Glas in einem dunklen Rubinrot mit schwarzen Kern. In der Nase ein Potpourri an Brombeeren, schwarzen und roten Johannisbeeren. Am Gaumen finden wir diese Aromen von dunklen Beeren wieder, der Wein präsentiert sich mit einem soliden Tannin Gerüst. Der mittlere Abgang besticht mit einen Hauch von Zedernholz und Cassis.

Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

vegetarisch 🍴

vegan ✓

Nos prix sont en CHF, 7.7 % taxe sur la valeur ajoutée incluse
Unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken [CHF] inklusive 7.7 % MWST.



Starters & Classiques de notre Brasserie

Vorspeisen & Klassiker aus unserer Brasserie

	VSP	HG
Mâche salade œuf haché 	13.00	23.00
Nüsslisalat gehacktes Ei		
Salade de roquette garnie de fromage de chèvre <small>A/C/G/H/L/M/O</small> et jambon fumé crôtons vinaigrette italienne	15.00	23.00
Rucolasalat Ziegenkäse Landrauchschinken Crôtons italienisches Hausdressing		
Tartare de bœuf classique <small>A/C/D/G/L/M/O</small> chevronné doux, medium ou épicé câpres rondelles d'oignons toast beurre	27.00	33.00
Rindstatar mild, medium, scharf oder asiatisch scharf Zwiebelringe Kapernäpfel Toast Butter		
Servi avec frites Pommes frites dazu		+5.00

Vinaigrettes maison



Vinaigrette français
Vinaigrette Italienne avec huile d'olives et
Vinaigre balsamique
Vinaigrette miel et gingembre

Hausgemachte Salatsaucen

Französisches Dressing C/G/L/M/O
Italienisches Dressing G/L/M/O
Kürbiskernöl-Apfel Vinaigrette L/O
Honig-Ingwer Vinaigrette L/O

Les potages

Suppen

Soupe au potiron <small>L/O</small> 	12.00
graines de potiron rôties Kürbissuppe geröstete Kürbiskerne	
Soupe de cèpes aux châtaignes <small>G/L/O</small> 	14.00
Steinpilzsuppe Maroni	

végétarien 


végan 




Les poissons & Les crustacés et coquillages

Fisch & Meeresfrüchte

Huîtres de Bretagne sur la croustade N°2 <i>AGLR</i>	Stück	6.00		
Pain de seigle complet au beurre et au citron				
Austern aus der Bretagne auf Eis-Creuse N°2 Roggen-Vollkornbrot mit Butter & Zitrone				
Crevettes Black Tiger <i>B/L/O</i>	31.00	39.00		
Curry de potiron riz basmati				
Black Tiger Krevetten Kürbis Curry Basmatireis				
Filets de perche <i>A/B/D/G/L/O</i>	31.00	38.00		
Câpres olives noires hachées herbes sauce tomate				
au vin rouge léger pommes de terre rôties épinards en feuilles				
Gebratene Eglifilets « Provençal » Kapern gehackte schwarze Oliven Kräuter Rotwein-Tomatensauce gebratene Kartoffeln Blattspinat				
	Vorspeise	Portion	à discrétion	
« Moules » <i>A/B/C/D/G/L/M/O/R</i>	18.00	30.00	40.00	
sauce au vin blanc et aux herbes baguette à l'ail				
Miesmuscheln Weisswein-Kräutersauce Knoblibrot				
« Moules » <i>A/C/G/L/O/R</i>	18.00	30.00	40.00	
sauce tomate peperoncini baguette à l'ail				
Miesmuscheln Tomatensauce Peperoncini Knoblibrot				
Servi avec frites Pommes frites dazu				+5.00

vegetarisch 

vegan 



Les Plats végétariens et végans

Fleischloses

Quiche maison au fromage et aux oignons A/C/G/H/L/M/O  19.00 24.00
salade mixte | sauce italienne

Hausgemachte Käse-Quiche | Zwiebeln
gemischte Salate | italienisches Hausdressing

Curry de potiron L/O  20.00 25.00
Falafel aux betteraves | riz basmati

Kürbis-Curry | Rote Beete-Falafel | Basmatireis

Tarte flambée maison

Hausgemachte Flammkuchen


Tarte flambée « Mürset » A/C/G 18.00 22.00
recouverte de fromage blanc | crème Fraîche | lardons fumés | oignons

Flammkuchen « Mürset »
Landrauchschorlen | Reibkäse | Schalotten | Knoblauch

Tarte flambée au fenouil et fromage de chèvre A/C/G  18.00 22.00
recouverte fromage de chèvre | fenouil | Pommes | échalotes | roquette

Flammkuchen « Fenchel-Ziegenkäse »
Ziegenkäse | gehobelter Fenchel | Äpfel | Reibkäse | Schalotten | Rucola

vegetarisch 

vegan 



Plats de viande de brasserie

Fleischgerichte

**Cordon bleu | farci au fromage des montagnes *A/C/G/L*
sauge | jambon cru | frites | légumes**

Cordon bleu | gefüllt mit Bergkäse | Salbei | Landrauchschinken
Pommes frites | Gemüse

du porc | Schwein 30.00

du Veau (farci au jambon cru) | Kalb (Füllung mit Landrauchschinken) 41.00

Escalope viennoise *A/C/G/L* 33.00 41.00

Escalope de veau panée | frites | légumes

Wiener Schnitzel vom Kalb | Pommes frites | Gemüse

« Burger noir Mürset » *A/C/D/G/L/M/N/O* 28.00

**Bun au blé noir | 220 g de viande hachée de bœuf (CH)
fromage à la crème de Lucerne | sauce au curry
tomates | oignons | salade | cornichons | pommes frites**

« Black Burger Mürset »

Black Burger Bun | hausgemachte Rinds Patty 220g (CH)
Luzerner Rahmkäse | Currysauce | Tomatenscheiben
Zwiebelringe | Salat | Essiggurken | Pommes frites


« Burger gibier Mürset » *A/C/G/L/M/N/O* 31.00

**Black Burger Bun | Patty de viande de gibier maison 220g
fromage à la meule | sauce Cumberland | salade de chou rouge
rondelles d'oignon fondues | spaetzle**

« Wild Burger Mürset »

Black Burger Bun | hausgemachte Wildfleisch Patty 220g
Mühlstein Käse | Sauce Cumberland | roter Kabissalat
geschmolzene Zwiebelringe | Spätzle

vegetarisch 

vegan 



Entrecôte « Café de Paris » Mürset *A/C/D/G/M/O* 140g 34.00 180g 42.00
beurre à l'huile d'olive aux herbes | frites | tomate grillée

Rindsentrecôte « Café de Paris » Mürset
Kräuter-Olivenölbutterm
Pommes frites | Grilltomate

Bandes de cerf rôtis *A/C/G/L/O* 31.00 39.00
**sauce à la crème de raisin | Spaetzle | châtaignes glacées
chou rouge aux pommes | pomme « Mirza »**

Medium gebratene Rehstreifen | Traubenrahmsauce | Spätzle
glasierte Maroni | Apfel-Rotkraut | Mirza-Apfel

Garnitures


Beilagen


**Assiette de fitness: salades mixtes | gratin de pommes de terre au
romarin | rösti de pommes de terre | pommes de terre bouillies au
persil | pommes de terre frites | riz basmati | nouilles | pommes de terre
rôties | Spaetzle**

Fitness mit gemischtem Salat *C/G/L/M/O* | Rosmarin-Kartoffelgratin *G*
Kartoffelrösti *G*
Nudeln *A/C/G* | Spätzle *A/C/G/L/O* | Basmatireis *G* | Kürbiscurry *L/O*
Petersilienkartoffeln *G* | Pommes frites *A* | gebratene Kartoffeln *G*

**Notre personnel de service sera heureux de vous fournir des informations sur les tribunaux et
les déclarations.**

Unsere Servicemitarbeitenden geben gerne Auskunft zu den Gerichten und Deklarationen.

vegetarisch 

vegan 



HERKUNFT UNSERER PRODUKTE

La viande

Rindfleisch

Irlande

Irland

Le veau

Kalbfleisch

Suisse

Schweiz

L'agneau

Lamm

Puschlau

Puschlau

Le porc

Schwein

Suisse

Schweiz

Le cerf

Reh

Allemagne / Autriche

Deutschland / Österreich

Les crevettes

Kreветten

Vietnam

Vietnam

La perche

Egli

Allgemagne

Deutschland