



Apéritifs | Cocktails | Hausapéro

Hausapéro Champagner	Sirop à la maison Champagner	14
Lillet Roses	Lillet Blanc Bourbon Whisky Ginger Ale	15
Lillet Citrosé	Lillet rose Zitronenlimonade Minze	14
Crodino Sprizz	Crodino Soda 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

Blattsalate 10
knackig & marktfrisch

Gemischter Salat *C/G/L* 11
angemachtes Gemüse | Blattsalate

Frühlings Salat *L/O* 14 | 22
Kefen | Lauch | Radieschen | Bärlauch Vinaigrette

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

Geräuchertes Lammrückenfilet *A/C/H/L/M/O* 19
Junger Spinat | Radieschen | italienisches Dressing

Blattsalate | gebratene Pouletbruststreifen *L/N/O* 27
frische Ananas | Melonenschnitze | Honig-Ingwervinaigrette

Hausgemachte Salatsaucen


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

Bärlauch Vinaigrette *L/O* Honig-Ingwer Vinaigrette *L/O*

Suppen

Granny Smith-Stangensellerie Essenz *L/O* 14 
Quinoa

Bärlauchcrème *G/L/O* 13 

A / Glutenhaltiges Getreide | B / Krebstiere | C / Ei | D / Fisch | E / Erdnuss | F / Soja | G / Milch o. Laktose
H / Schalenfrüchte | L / Sellerie | M / Senf | N / Sesam | O / Sulfite | P / Lupinen | R / Weichtier |  Vegetarisch

Unsere Preise verstehen sich in CHF inklusive 7.7% MwSt. Falls nicht anders vermerkt, beziehen wir unser Fleisch aus Schweizer Produktion.



Klassiker aus unserer Brasserie

Schottischer Rauchlachs A/C/G/N/O 23 | 29
Meerrettichtörtchen | Zitrone | Toast | Butter

Rindstatar nach Wunsch gewürzt A/C/D/G/L/M/O 25 | 31
mild-medium-scharf oder asiatisch scharf
Zwiebelringe | Kapernäpfel | Toast | Butter

Pommes frites dazu A +5

Wurst-Käse-Salat mit Pommes frites A/C/D/G/O 21

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Käse-Quiche A/C/G/H/L/M/O 18 | 23
Zwiebeln | gemischte Salate | italienisches Hausdressing

Green bowl mit Smokey Chili Mayonaise C/L/M/O 21 | 26 
Gurken | Avocado | Kefen | Spinat | Basmatireis

Fisch & Krevetten


Zanderknusperli mit Sauce Tartar A/C/D/E/G/H/L/M/O 20 | 25
gemischte Salate | italienisches Dressing

Riesenkrevetten mit Knoblauch A/B/C/G/H/L/M/O 27 | 34
Blattsalatbouquet | würzige Knoblauchmayonnaise

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

A / Glutenhaltiges Getreide | B / Krebstiere | C / Ei | D / Fisch | E / Erdnuss | F / Soja | G / Milch o. Laktose
H / Schalenfrüchte | L / Sellerie | M / Senf | N / Sesam | O / Sulfite | P / Lupinen | R / Weichtier |  Vegetarisch

Unsere Preise verstehen sich in CHF inklusive 7.7% MwSt. Falls nicht anders vermerkt, beziehen wir unser Fleisch aus Schweizer Produktion.



Fleischgericht

Wienerschnitzel *A/C/G/L* 33 | 41

Paniertes Kalbsschnitzel

Pommes frites | Gemüse

Für Zwischendurch

Bruschetta 3 Stk *A/C/G/O* 6

Gratinierte Baguettescheiben mit Tomaten, Knoblauch, Kräutern
Olivenöl und geriebenem Käse

Knoblauch Baguette gratiniert mit Käse *A/C/G* 7

Pommes frites *A/E* | Ketchup **oder** Mayonnaise 7

Toast „Hawaii“ *A/C/G/M/O* 8

Mit Hinterschinken und Ananas belegte Toastscheiben
mit Luzerner Rahmkäse gratiniert

Marinierte schwarze Oliven mit Parmesan *G* 15

Baguette Sandwiches mit Butter bestrichen und belegt mit

Lenzburger Bauernschinken | Salami | Käse *A/C/D/G/M/O* 7

Trockenfleisch | Landrauchschinken | gebeizter Lachs *A/C/D/G/M/O* 8

Canapés mit Butter bestrichen und belegt mit

Lenzburger Bauernschinken | Salami | Ei *A/C/D/G/M/O* 7


Trockenfleisch | Landrauchschinken | gebeizter Lachs *A/C/D/G/M/O* 8

Z'vieri Plättli

Salami | Hobelkäse | Bündner Fleisch *G/M/O* 15 | 23

Bündner Rohschinken | Gruyère

Bündner Trockenfleisch Teller *G/M/O* 18 | 26

A / Glutenhaltiges Getreide | B / Krebstiere | C / Ei | D / Fisch | E / Erdnuss | F / Soja | G / Milch o. Laktose
H / Schalenfrüchte | L / Sellerie | M / Senf | N / Sesam | O / Sulfite | P / Lupinen | R / Weichtier |  Vegetarisch

Unsere Preise verstehen sich in CHF inklusive 7.7% MwSt. Falls nicht anders vermerkt, beziehen wir unser Fleisch aus Schweizer Produktion.

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 HOTELS »

Histoire de Mürset

Il y a 150 ans, ils se sont réunis après le marché aux bestiaux à Aarau chez Mürset et on trinquait au marché conclu devant un demi.

Depuis 150 ans, le Mürset est un lieu de rencontre. A cette époque, les paysans et éleveurs, aujourd'hui les avant-gardistes aiment se faire gâter dans l'un des restaurants Mürset.


Les images originales témoignent de l'emplacement de la foire aux bestiaux, où se trouve la terrasse aujourd'hui.

En 1991, le restaurant Mürset a été racheté et incorporé dans la Seerose AG.

Actuellement, les restaurants Mürset sont une SA et membres de

« Hôtels Balance »



A / Glutenhaltiges Getreide | B / Krebstiere | C / Ei | D / Fisch | E / Erdnuss | F / Soja | G / Milch o. Laktose
H / Schalenfrüchte | L / Sellerie | M / Senf | N / Sesam | O / Sulfite | P / Lupinen | R / Weichtier |  Vegetarisch

Unsere Preise verstehen sich in CHF inklusive 7.7% MwSt. Falls nicht anders vermerkt, beziehen wir unser Fleisch aus Schweizer Produktion.