



## Apéritifs | Cocktails | Hausapéro

Hausapéro Champagner	Sirop à la maison   Champagner	14
Herbstfrische	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

Blattsalate 10  
knackig & marktfrisch

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

Nüsslisalat C/G/L/O 15 | 25  
gehacktes Ei | gebratene Speckwürfel | Croûtons

Rucolasalat A/C/G/H/L/M/O 15 | 23  
Ziegenkäse - Landrauschschinkencroûtons | italienisches Dressing

Entenconfit im Glas A/G/H/L/M/O 17  
Feigen-Zwiebelchutney | Malzbrötli

Austern aus der Bretagne No. 2 auf Eis A/G/L/R Stück 5  
Roggen-Vollkornbrot 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

Kürbiskernuinaigrette L/O Honig-Senfinaigrette L/M/O

## Suppen

Kürbisuppe L/O  12  
geröstete Kürbiskerne

Zwiebelsuppe A/C/G/L/O 12  
Kräuter | Camembert Croûton

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 MwSt.  
Schweizer Produktion

Falls nicht anders vermerkt, beziehen wir unser Fleisch aus



## Klassiker aus unserer Brasserie

Schottischer Rauchlachs AC/D/G/O 23 | 29  
Kapernäpfel | Zitrone | Toast

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

Pommes frites dazu A +5

## Miesmuscheln aus Holland

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

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

Vorspeise à 250 g 18  
Portion à 500 g 30

Und dazu ein Müller Red Porter oder Badener Gold 0.3dl 4.7 0.5l 6.8




## Vegetarische Gerichte

Käse-Quiche mit Zwiebeln AC/G/H/L/M/O  18 | 23  
gemischte Salate | italienisches Hausdressing

Linsen-Spinat-Curry  H/L/O 18 | 23  
Beluga-Linsen | Kürbis | Blattspinat | Limetten-Soyajoghurt

Zucchiniköfte in Tomaten-Kokos-Sauce AL/O  20 | 26  
Zucchini | Kartoffeln | Koriander

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 MwSt.  
Schweizer Produktion

Falls nicht anders vermerkt, beziehen wir unser Fleisch aus



## Fisch & Krevetten

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

Riesenkrevetten mit Knoblauch B/C/F/G/L/O 26 | 33  
Blattsalatbouquet | würzige Knoblauchmayonnaise

## Hausgemachte Flammkuchen


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

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

Flammkuchen « Salm » A/C/D/G/M/O 18 | 22  
Rauchlachs | Dill | Schalotten

## Fleischgericht

Wienerschnitzel vom Kalb A/C/G 33 | 41  
Paniertes Kalbsschnitzel | Pommes frites | Gemüse

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 MwSt.  
Schweizer Produktion

Falls nicht anders vermerkt, beziehen wir unser Fleisch aus



## 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

Hinterschinken | Salami | Käse 7

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

Canapés mit Butter bestrichen und belegt mit

Hinterschinken | Salami | Ei 7

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


Z'vieri Plättli

Salami | Hobelkäse | Bündner Fleisch 15 | 23

Bündner Rohschinken | Gruyère  
G/M/O

Bündner Trockenfleisch Teller 18 | 26

G/M/O

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 MwSt.  
Schweizer Produktion

Falls nicht anders vermerkt, beziehen wir unser Fleisch aus



## Geschichte Mürset


Schon vor 180 Jahren traf man sich nach dem Aarauer Viehmarkt im Mürset und besiegelte einen erfolgreichen Kuhhandel mit einem Halbeli.

Seit 180 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 »



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 MwSt.  
Produktion

Falls nicht anders vermerkt, beziehen wir unser Fleisch aus Schweizer