



Apéritifs | Cocktails | Hausapéro

Hausapéro Champagne	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

Champagner Drappier Cart d'Or 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 – France

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 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 Burgeoise 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



Weinstubenmenu | Wine bar menu

Nüsslisalat & gehacktes Ei C/G/O

hausgemachtes Dressing Ihrer Wahl

Lamb's lettuce | chopped egg | homemade dressing of your choice

—

Rosa gebratenes Bündner Lammrückenfilet A/F/G/H/M/O

Kräuterkruste | Rosmarin-Kartoffelgratin | Keniabohnen | Rüebli

Roast saddle of lamb with herb crust | rosemary potato gratin | beans | carrots

—

Käseerlebnis von der Kündig Chäslaube G

rotes Zwiebel-Chutney

Cheese with red onions chutney

—

Apfelküchlein mit Zimtzucker A/C/E/H/G

Vanilleglace | Rahm

Apple fritters with cinnamon sugar vanilla ice cream & whipped cream

Menu komplett 85

Einzelne Gänge gerne
À la carte erhältlich



Salate | salads

Blattsalate 11 
knackig & marktfrisch
Green salad

Gemischter Salat C/G/L/M 12 
angemachtes Gemüse | Blattsalate
Mixed salad

Nüsslisalat C/G/L/O 16
gehacktes Ei | gebratene Speckwürfel | Crôutons
Lamb's lettuce | egg | bacon | crouton's

Hausgemachte Salatsaucen | Homemade salad dressings

Französisches Dressing | French dressing A/B/C/H/L/M/O
Italienisches Dressing | Italian dressing A/C/H/L/M/O
Granatapfel-Trüffelvinaigrette | Pomegranate truffle-vinaigrette L/O
Honig-Ingwerdressing | Honey - ginger vinaigrette L/O

Kalte & warme Vorspeisen | Cold & hot starters

Randentatar mit Kürbisbruschetta A/C/G/L/M/O 15 
Apfel-Meerrettich-Chutney
Beet root Tatar with pumpkin bruschetta | apple horseradish chutney

Geräucherte Entenbrust L/O 17
Orangen-Fenchelsalat | Honig-Ingwerdressing
Smoked duck breast | orange-fennel salad | honey-ginger vinaigrette

Riesenkrevetten (VNM) mit Pastis flambiert A/B/C/G/L/O 18
Tagliatelle
Prawns flambéed with pastis | pasta



Suppen | soups

Topinambur-Vanillesuppe H/L/O 14 
Cranberries | Haselnüsse
Jerusalem artichokes - vanilla soup | cranberries | hazelnut

Knoblauchcrème A/C/G/L/O 12 
Croutons
Garlic crème soup | croutons

Fisch & Meeresfrüchte | Fish & seafood

Austern aus der Bretagne No. 2 auf Eis A/G/L/R Stück 6
Roggen-Vollkornbrot mit Butter & Zitrone
Oysters from Brittany No. 2 on ice wholemeal rye bread with butter & lemon

Waadtländer Saiblingsfilet A/D/G/L/O 31 | 39
Chermoula | Süsskartoffelstock | Zucchettiecken
Vaud char fillet | chermoula | mashed sweet potatoes | courgette


Egli-Rückenfilets meunière A/D/G/H/L 31 | 39
zerlassene Butter | Mandeln | Petersilienkartoffeln | Blattspinat
Perch fillets meunière | melted butter | almonds | parsley potatoes | spinach

Riesenkrevetten mit Pastis flambiert A/B/C/G/L/O 31 | 39
Tagliatelle
King prawns flambéed with pastis | pasta



Fleischlose Gerichte | Meatless dishes

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

19 | 24 

Tagliatelle with lime – wasabi sauce | coconut chips

Süsskartoffel-Quinoa-Linsen-Curry L/O

19 | 24 

Sweet potato | quinoa | lentils | curry

Ayurvedisches Kitchari mit Blattspinat L/O
schwarze Linsen | Basmatireis

20 | 25 

Ayurveda Kitchari | spinach | lentils | basmati rice

Saisonal & Klassisch | Seasonal & Classic

Gebratene Maispouardenbrust A/G/L/O 30

Rotweinsauce | Schalotten | Kräuter | schwarze Oliven
getrocknete Tomaten | gebratene Kartoffeln | Rüebl

Roasted corn chicken breast | Red wine sauce | shallots | herbs | black olives
dried tomatoes | roasted potatoes | carrots

Rosa gebratene Kalbsleberstreifen G/L/O 31 | 39

Schalotten-Salbeibutter | Kartoffelrösti | Blattspinat | Rüebl

Sliced calf's liver | shallot and sage butter | potato rösti | spinach | carrots



Saisonal & Klassisch | Seasonal & Classic

Rosa gebratene Straussenfiletmedaillons *A/C/G/L/O* 31 | 39

Calvadossauce mit rosa Pfeffer | Tagliatelle | Gemüse

Ostrich Fillet Medallions | Calvadossauce with Pink Pepper | pasta | Vegetables

Rosa gebratenes Bündner Lammrückenfilet *A/F/G/H/M/O* 36 | 46

Kräuterkruste | Rosmarin-Kartoffelgratin | Keniabohnen | Rüeblì

Roasted saddle of lamb Grisons with herb crust | Rosemary potato gratin | Kenya beans | carrots

Rindsfiletwürfel « Stroganoff » *A/G/L/M/O* 36 | 46

Peperoni-Champignonsauce

Randen | Essiggurke | Tagliatelle | Gemüse

Diced fillet of beef "stroganoff" | bell pepper - mushroom sauce | pasta | beetroots | pickled cucumbers

« Baby Mürset » *A/B/C/D/G/H/M/O* 46

Gebratene Rindsfiletmedaillons 140gr

Kräuter-Olivenölbutter

gebratene Kartoffeln | Blattspinat | Rüeblì

«Baby Mürset» | roasted beef fillet | olive herb butter | fried potatoes | spinach | carrots

Beilagen | Garnitures

Fitness mit gemischtem Salat *C/G/L/M* | Rosmarin-Kartoffelgratin *G*

Kartoffelrösti *G* | Petersilienkartoffeln *G* | Pommes frites *A/E* | Basmatireis *G*

Tagliatelle *A/C/G* | gebratene Kartoffeln *G* | Süsskartoffelstock *G*

Fitness with mixed salad | Rosemary potato gratin | potato rösti | parsley potato | rice

French fries | mashed sweet potato | pasta | fried potatoes

Herkunftsbezeichnung | Origine

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 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 »

History

150 years ago, farmers were already meeting up in the Mürset after the Aarau cattle market and, having shaken hands on a successful trade, sealing it with a half-litre of wine.

Throughout this time the Mürset has been a place where people come together. In those days it was farmers, today it is the trendsetters, who like to indulge themselves in one of the Mürset restaurants. Original pictures provide testimony to the past - where our terrace is today was the site of the Aarau cattle market days gone by.

In 1991, the Restaurant Mürset was bought up and incorporated into the Seerose AG. today the Mürset Restaurants are a separate AG and a member of the

« Balance family »

