



Apéritifs | Cocktails | Hausapéro

Hausapéro Champagner	Sirop à la maison Champagner	14
Mango Hugo	Mango Holunder Prosecco	15
Lillet Citrosé	Lillet rose Zitronenlimonade Minze	14
Non Gin & Tonic	Gin Sirup (alkkohlfrei) Tonic Water	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



Mürset Restaurants

Sommermenu

Tomatensalat & Büffelmozzarella G/O
Olivenöl | Aceto Balsamico

–

Rosa gebratenes Bündner Lammrückenfilet A/F/G/H/M/O
Kräuterkruste
Rosmarin-Kartoffelgratin | Keniabohnen & Rüeblì

–

Coupe « Romanoff » C/H/G
Vanilleglace | Erdbeeren | Rahm

Menu 75

Einzelne Gänge gerne
À la carte erhältlich



Vorspeisen & Salate

Marokkanischer Salat | Falafel c/L/O 18 | 23 
Tomate | Gurke | Peperoni | Petersilie | marokkanische Minze
Zitronensaft | Olivenöl

Rucolasalat A/C/G/H/L/M/O 16 | 24
Ziegenkäse – Landrauchschinken – Crôutons | italienisches Hausdressing

Caesar Salat A/C/D/G/L/M/O 16 | 24
Mini Lattich | Croûtons | Parmesan | Césars Dressing mit Sardellen
Mit gebratene Schweizer Pouletbrust +6

Hausgemachte Salatsaucen

Französisches Dressing A/B/C/H/L/M/O
Himbeer Vinaigrette L/O

Italienisches Dressing A/C/G/H/L/M/O
Spicy Mango Vinaigrette L/O

Suppen

Gazpacho L/M/O 13 
Kalte, pikante andalusische Gemüsesuppe

Eierschwämmli Crèmesuppe G/L/O 15 

Meeresfrüchte & Fisch

Black Tiger Krevetten Curry B/D/G/L/O 32 | 40
Basmatireis | Apfel

Gebratenes Belper Lachsforellenfilet A/D/G/L/O 30 | 37
Eierschwämmli | gebratene Kartoffeln | Kefen

Riesenkrevetten mit Knoblauch A/B/C/G/H/L/M/O 28 | 35
Blattsalatbouquet | würzige Knoblauchmayonnaise



Klassiker aus unserer Brasserie

Wurst-Käse-Salat mit Pommes frites *A/C/D/G/O* 22

Vitello Tonnato *A/C/D/F/G/L/M/O* 26 | 33
pikante Thunfischsauce | Kapernäpfel | Sardellen

Blattsalate | gebratene Pouletbruststreifen *L/N/O* 27
frische Ananas | Melonenschnitze | Spicy Mango Vinaigrette *L/O*

Pommes frites dazu *A* +5

Assiette de Hors-d'œuvre *A/B/D/F/G/L/M/O* 29 | 36
Roastbeef | sautierte Krevette | Vitello tonnato
Tomaten-Büffelmozzarella | Thunfisch | Landrauchschinken
Melone | Hausterrine | Rauchlachs
Toast | Butter


Pommes frites dazu *A* +5


Rindstatar nach Wunsch gewürzt *A/C/D/G/L/M/O* 26 | 32
mild-medium-scharf oder asiatisch scharf
Zwiebelringe | Kapernäpfel | Toast | Butter

Pommes frites dazu *A* +5



Vegetarische & Vegane Gerichte

Hausgemachte Käse-Quiche AC/GH/LM/D 18 | 23 
Zwiebeln | gemischte Salate | italienisches Hausdressing

Tagliatelle AC/GA/D 19 | 24 
Kirschtomaten | Burrata | Ruccola


Taboulé AFL/D 19 | 24 
Gebratene Artischockenböden | Minz-Sojajoghurt

Bowl AL/D 22 | 27 
Gurken | Avocado | Kefen | Spinat | Rüeblì | Taboulé | Falafel
Spicey Mango Dressing | Minz-Sojajoghurt

Mit gebratene Schweizer Pouletbrust +6

Hausgemachte Flammkuchen

Flammkuchen « Mürset » AG 18 | 22
Landrauchschinken | Parmesan | Schalotten | Knoblauch

Flammkuchen « Fenchel-Ziegenkäse » AG 18 | 22 
Ziegenkäse | gehobeltem Fenchel | Äpfeln | Schalotten | Rucola



Aus Brasserie & Weinstube

«Black Burger Mürset» *A/C/D/G/L/M/O* 29

Black Burger Bun | hausgemachte Rinds Patty 200g (CH)
Luzerner Rahmkäse | Currysauce | Tomatenscheiben
Zwiebelringe | Salat | Essiggurken | Pommes frites

Schweinssteak «Walliser Art» *A/G/L* 24 | 30

Tomaten | Kräuter | mit Bergkäse gratiniert Pommes frites | Rüebl
Blattspinat

Cordon bleu *A/C/G/L* Schwein 31 Kalb 44 (Füllung mit Schinken)
gefüllt mit Bergkäse | Salbei | Rohschinken | Pommes frites | Gemüse

Wienerschnitzel *A/C/G/L* 33 | 42

Paniertes Kalbsschnitzel | Pommes frites | Gemüse

«Tagliata di manzo» *A/C/H/L/M/O* 36 | 45

Tranchiertes Rindsentrecôte vom Grill
Knoblauch | Rucola | Pinienkerne | Parmesan
Tomaten | gebratene Kartoffeln

Geschnetzelte Kalbsleber | Schalotten-Salbeibutter *G/L/O* 31 | 39
Kartoffelrösti | Blattspinat | Rüebl

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

Paprika-Champignonsauce | Randen | Essiggurke | Nudeln | Gemüse

Beilagen

Fitness, gemischte Salate *C/G/L/M/O* | Rosmarin-Kartoffelgratin *G* | Kartoffelrösti *G*
Petersilienkartoffeln *G* | Pommes frites *A* | Basmatireis *G* | Nudeln *A/C/G*
Taboulé *A/F/L/O* | gebratene Kartoffeln *G*

Herkunftsbezeichnung

Lammrückenfilet: Poschiavo, Schweiz | Rind: Irland | Pouletbrust: Schweiz | Strauss: Tschechien
Kalbfleisch: Schweiz | Riesenkrevetten: Vietnam | Egli: Nord- & Ostsee | Thunfisch: Korea
Lachsforellenfilet: Belp

Unsere Preise verstehen sich in CHF inklusive MwSt



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»

