



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 14
Crodino Sprizz	Crodino Soda 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, Urville – 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

Nüsslisalat & gehacktes Ei 

hausgemachtes Dressing Ihrer Wahl

~~Lansalate | tropedeg | home ad dressing | your choice~~

-

Rosa gebratenes Bündner Lammrückenfilet AF/GH/M/O

Kräuterkruste | Rosmarin-Kartoffelgratin | Keniabohnen | Rüeblli

~~Rossaddle | lamb with herb crust | rosemary potato gratin | beans | cards~~

-

Käseerlebnis von der Kündig Chäslaube G/O

eingelegte Holunderbeeren

~~Cheese with pickled flowers~~

~~or~~

Apfelküchlein mit Zimtzucker AC/E/G/H

Vanilleglace | Rahm

~~Apple frittes with cinnamon sugar vanilla cream & pipe cream~~

Menu mit Käse oder Dessert 72

~~Menu with Cheese or Dessert | À la carte | Gänge | erhältlich~~



Salate & Vorspeisen Salads & Starters

Blattsalate C/G/L/M/O 11 ✓
knackig & marktfrisch
~~Gemischter Salat~~

Gemischter Salat C/G/L/M/O 12 ✓
angemachtes Gemüse | Blattsalate
~~Mixed Salad~~

Federkohlsalat L/O 15 ✓
Grapefruits | Zitronengras-Limettenvinaigrette
~~Kohlsalat | Grapefruit | Lemon and lime vinaigrette~~

Nüsslisalat « Mürset » A/C/G 16
gehacktes Ei | gebratene Speckwürfel | Crôutons
~~Hard-boiled egg | bacon | croutons~~

Randen-Apfel Tatar A/L/M/O 16 ✓
Kichererbsen-Kokos-Falafel
~~Beetroot apple tatar | chickpea coconut falafel~~

Tagliatelle mit schwarzem Trüffel A/C/G/L/O 20 ✓
~~Tagliatelle with black truffle~~

Hausgemachte Salatsaucen Homemade dressings

Französisches Dressing | ~~French Dressing~~ A/B/C/H/L/M/O

Italienisches Dressing | ~~Italian dressing~~ A/C/H/L/M/O

Zitronengras-Limettendressing | ~~Lemon grass and lime vinaigrette~~ L/O

Mangodressing | ~~Mango vinaigrette~~ L/O



Suppen Soups

Roquefortcreme mit ^{L/V}
Randenrelish 14 
~~Roquefortcream with Randenrelish~~

Zitronengrasessenz ^{G/L/V/R} 16
Wurzelgemüse | gebratene Jacobsmuschel
~~Lemon grass essence | Root vegetables | roasted scallop~~

Fisch & Meeresfrüchte Fish & Seafood

Austern aus der Bretagne No. 2 auf Eis ^{A/G/L/R} Stück 6
Roggen-Vollkornbrot mit Butter & Zitrone

Ab 12 Austern, pro Person, offerieren wir Ihnen ein Glas Champagner
~~Oysters from Brittany no. 2 on ice served on bread with butter & lemon~~

Doraden & Saiblingsfilet | Hummersauce ^{A/B/D/G/L/V} 31 | 39
Basmatireis | Salicorn
~~Filet of gilt head & sea bream | lobster sauce | basmati rice | salicorn~~

Egli-Rückenfilets meunière ^{A/D/G/H/L} 31 | 39
zerlassene Butter | Mandeln | Petersilienkartoffeln | Blattspinat
~~Filet of egghead meunière | melted butter | almonds | parsley potatoes | spinach~~

Riesenkrevetten ^{B/F/L/V} 32 | 40
lauwarme Balsamico-Linsen
~~Baked tiger prawns | warm balsamic lentils~~



Fleischlose Gerichte Vegetarian

Tagliatelle mit schwarzem Trüffel AV/G/L/O 25 | 32 
~~Tagliatelle with black truffle~~

Ayurvedisches Kitchari mit Blattspinat L/O 21 | 26 
schwarze Linsen | Basmatireis
~~Ayurvedic kitchari with leafy spinach | basmati rice~~

Tomaten-Kichererbsen Ragout L/O 21 | 26 
gebratener Tofu
~~Tomato chickpea ragout fried tofu~~

Saisonal
Seasonal

Mistkratzer-Supreme L/O 28 | 36
Apfel-Sellerie Püree | gebratene Randenscheiben
~~Parsnip Supreme | apple celery puree | roasted slices of beetroots~~

Kalbsschnitzel AV/G/L/O 34 | 42
Zitronensauce | Basmatireis | Rüebl
~~Veal scallop | lemon sauce | basmati rice | carrot~~



Klassisch Classics

Schweinsfiletmedaillons A/G/L/O 29 | 36

Waldpilzrahmsauce | Kartoffelrösti

~~Pork medallions | Forest Mushroom Cream Sauce | potato rösti~~

Rosa gebratene Kalbsleberstreifen A/C/G/L/O 31 | 39

Feigensauce | Nudeln | Rüeblli | Brokkoli

~~Pink roasted veal strips | Fig sauce | pasta | card | broccoli~~

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

Peperoni-Champignonsauce

Randen | Essigurke | Tagliatelle | Gemüse

~~Beef fillet cubes « stroganoff » | bell pepper - mushroom sauce | Tagliatelle | beetroot | pickled
cucumbers~~

« Baby Mürset » A/B/C/D/G/H/L/M/O 46

Gebratene Rindsfiletmedaillons 140gr

Kräuter-Olivenölbutter

gebratene Kartoffeln | Blattspinat | Rüeblli

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

Beilagen | Garnitures

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

Kartoffelrösti G | Petersilienkartoffeln G | Pommes frites A | Basmatireis G

Tagliatelle A/C/G | gebratene Kartoffeln G | Balsamicolinsen L/O | Sellerie-Apfel Püree L/O

~~Fitness with mixed salad C/G/L/M/O | Rosemary Potato Gratin~~

~~Potato rösti G | Parsley potatoes G | French fries A | Basmati rice G~~

~~Tagliatelle A/C/G | roasted potatoes G | balsamic lentils L/O | celery apple puree L/O~~

Herkunftsbezeichnung | Origine

Wir beziehen unsere Fleisch- und Fischprodukte von der SPAHNI-METZGEREI in Zollikofen von der Firma BIANCHI AG aus Zufikon, von der Firma FIDECO aus Murten, von der Firma HUGO DUBNO aus Henschiken und der Firma Zanetti aus Poschiavo (GR) das Rind aus Irland, Lamm, Kalbfleisch aus der Schweiz, Mistkratzer und Entenleber aus Frankreich. Gambero rosso aus Italien, Doradenfilet aus Griechenland, die Krevetten aus Vietnam Jakobsmuscheln aus Japan und das Saiblingsfilet vom Genfer See



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 »

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 »

