



Liebe Gäste,

seit über zwei Jahren haben wir das Vergnügen, Sie im Murano willkommen zu heißen. Im Laufe der Zeit haben wir viele Veränderungen vorgenommen, um Ihr Erlebnis zu verbessern, und es freut uns besonders, Ihnen mitzuteilen, dass die Bauarbeiten endlich abgeschlossen sind! Der Zugang zum Restaurant ist nun erleichtert, und es stehen mehr Parkplätze zur Verfügung, was Ihren Besuch noch angenehmer macht.

Unser Team arbeitet mit Leidenschaft, und wir sind stolz auf die Qualität, die wir in alles einbringen. Ein bedeutender Moment für uns war die Verleihung des Labels „Fait Maison“, das unser Engagement für authentische, handgemachte Küche bestätigt. Darüber hinaus haben wir in moderne Maschinen investiert, um Ihnen hausgemachte Sorbets und Eissorten anzubieten und unser Menü zu bereichern.

In diesem Sinne haben wir unsere Speisekarte überarbeitet und unser Know-how weiterentwickelt. Außerdem haben wir Signature-Gerichte kreiert – einzigartige Kompositionen, die unsere Kreativität und unsere Leidenschaft für die Gastronomie widerspiegeln. Wir hoffen, dass diese Neuheiten und unsere Klassiker Ihren Geschmack treffen und Ihnen ein besonderes Erlebnis im Murano bieten.

Es freut uns auch, Ihnen unseren neuen Partner vorzustellen: die Metzgerei Brant aus Pratteln. Die Metzgerei, gelegen an der Bahnhofstrasse 33, 4133 Pratteln, wird nun von Hannah und ihrem Ehemann Kevin geführt, die unsere Leidenschaft für Handwerkskunst und hausgemachte Produkte teilen. Ihr Engagement für hochwertige Produkte, die mit Respekt für Traditionen zubereitet werden, passt perfekt zur Philosophie des Murano. Gemeinsam setzen wir uns dafür ein, unseren Gästen ein authentisches kulinarisches Erlebnis zu bieten, bei dem jedes Produkt eine Geschichte von Können und Leidenschaft erzählt.

**Vielen Dank für Ihre Treue und Unterstützung. Nur durch Sie können wir uns weiterentwickeln und verbessern. Ihre Zufriedenheit ist unsere größte Belohnung, und wir freuen uns darauf, dieses kulinarische Abenteuer mit Ihnen fortzusetzen.
Mit herzlichem Dank und den besten Wünschen,**

Das Team vom Murano





HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT MURANO

**Genießen Sie bei uns eine vielfältige Auswahl an Speisen,
sorgfältig zusammengestellt, um Ihren Besuch unvergesslich zu
machen.**

**Gerne erfüllen wir auch individuelle Wünsche und stehen
Ihnen jederzeit beratend zur Seite – sei es bei der Auswahl der
Speisen oder der passenden Getränke.**

Ihr Murano-Team



Das Label „Fait Maison“ zeichnet Restaurants aus, die ihre Speisen vollständig oder zum grössten Teil in ihren Küchen zubereiten. Es fördert das Savoir-faire der Schweizer Gastronomie und entspricht dem Wunsch der Konsumenten nach Transparenz.

Es kämpft gegen die Vereinheitlichung des Geschmacks und fördert die Regionalität und die Saisonalität. Speisen, die den Kriterien "Fait Maison" nicht entsprechen werden mit einem Sternchen (*) gekennzeichnet.



Die Signaturgerichte von Murano

Liebe Gäste,

Im Murano wird jedes Gericht mit Leidenschaft und besonderer Sorgfalt zubereitet. Einige Gerichte haben einen besonderen Platz in unserem Herzen und in unserer Küche. Sie sind inspiriert von meinen langjährigen Erfahrungen und kulinarischen Begegnungen. Es ist mir eine Freude, diese Kreationen mit Ihnen zu teilen, um Ihnen ein einzigartiges und unvergessliches Erlebnis zu bieten.
Guten Appetit!

AUS DEM PARMESAN LAIB

Direkt im Parmesanlaib zubereitet, für ein unvergleichliches Aroma und eine authentische italienische Note. Ein Erlebnis für wahre Feinschmecker, mit einer Auswahl an Variationen:

Steinpilz Risotto 25.50|29.50

Cremiges Risotto mit Steinpilzen, das den vollen Geschmack des Waldes einfängt.

Schwarzer Trüffel Risotto 31.50|35.50

Ein elegantes Risotto, verfeinert mit schwarzem Trüffel, das den intensiven Trüffelgeschmack zur Geltung bringt.

Bigoli mit Pistazien und Speck 26.50|30.50

Bigoli in einer cremigen Pistaziensauce, verfeinert mit Parmesan und zarten Röstaromen, garniert mit knusprig gebratenem Speck. Ein italienisches Geschmackserlebnis, geschwenkt in der Parmesanlaib

SUPPE & POT-AU-FEU IM BODUM-SIPHON

In einer Bodum-Siphon-Kaffeemaschine zubereitet, entfalten unsere Brühen ein tiefes und intensives Aroma dank einer langsamen und präzisen Infusion. Erleben Sie ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis, bei dem jede Suppe und jeder Pot-au-Feu vor Ihren Augen zubereitet wird

Hühnerbrühe: 12.50

Klare, aromatische Hühnerbrühe, begleitet von Burrata-Zitronen-Ravioli.

Crevetten-«Pot au Feu» 32.50|38.50

mit grünem Curry und Kokosbrühe

Aromatisches Crevetten-Pot-au-Feu, verfeinert mit grünem Curry und Kokosbrühe, dazu Ingwer, frischer Koriander, Zucchini und Stangensellerie, begleitet von einem würzigen Tomaten-Chutney.

AROMEN UNTER DER RAUCHGLOCKE

Unter einer Glasglocke geräuchert, entfalten unsere Gerichte ein feines, rauchiges Aroma. Erleben Sie ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis, bei dem jedes Gericht vor Ihren Augen mit einem Hauch von Rauch veredelt wird.

Lamm-Carré 36.50|43.50

Perfekt geräuchertes Lamm-Carré in einer knusprigen Kräuterkruste, serviert mit Lammjus, cremigem Kartoffelgratin und einer würzigen Ratatouille.

Die Empfehlung des Metzgers Brant

Unser Metzger Brant hat sein persönliches Lieblingsstück Fleisch für Sie vorbereitet und uns gebeten, ihm zu Ehren ein spezielles Gericht im Murano zu kreieren. Freuen Sie sich auf eine einzigartige Kreation, die Qualität und Leidenschaft vereint.

Bavette (Flankensteak) mit Schalotten, wie im Bistro 36.50

Zartes Bavette (Flankensteak), serviert mit einer fein geschmorten Schalottensauce und hausgemachten Pommes frites. Ein echter Bistro-Klassiker mit authentischen und großzügigen Aromen für einen Moment voller Geselligkeit.



KALT VORSPEISEN

- ✓ Gemischter Salat** 11.50
Frische Blattsalate mit knackigem Rohkostgemüse.
- ✓ Grüner Salat** 9.50
Einfacher gemischter Blattsalat, leicht und frisch.
- Crevetten-Cocktail** 18.50
mit Avocado und Limetten-Cocktailsauce
Frische Crevetten, serviert mit cremigen Avocadowürfeln und einer Limetten-Cocktailsauce für eine frische und harmonische Note. Abgerundet mit einem Hauch Dill.
- ✓ Caprese** 16.50
Frische Tomaten, cremiger Büffelmozzarella und aromatisches Basilikum.
- Rindertartar** 29.50|37.50
am Tisch zubereitet
*Hausgemachtes Rindertartar, vor Ihren Augen zubereitet, mit Tartar-Sauce, Kapern, Zwiebeln und Toast.
+ Pommes frites - 4.50 CHF*
- Bruschetta Murano** 14.50
Knusprige Bruschetta mit frischen Tomaten, Oliven-Tapenade und Avocado.

WARM VORSPEISEN

- Falsche Schnecken (6 Stück | 12 Stück) -** 19.50 | 27.50
*Überbackene Rindswürfel, serviert mit dem aromatischen Café de Paris Sauce.
+ Pommes frites - 4.50 CHF*
- Echte Schnecken (6 Stück | 12 Stück)** 19.50 | 27.50
*Traditionell überbackene Schnecken, verfeinert mit der berühmten Café de Paris Sauce.
+ Pommes frites - 4.50 CHF*



PASTA UND VEGETARISCHE GERICHTE

Spaghetti Carbonara 19.50 | 23.50

Der italienische Klassiker: Spaghetti in einer cremigen Sauce aus Ei, Rahm, knusprigem Speck und Grana Padano.

Hausgemachte Lasagne 25.50

Herzhafte Rindsfleisch-Lasagne, geschichtet mit Mozzarella und frischem Basilikum, im Ofen goldbraun gebacken.

✓ Parmigiana 24.50

Geschichtete Auberginen und Tomaten, überbacken mit Büffelmozzarella und Grana Padano, ein wahrer Genuss der italienischen Küche.

✓* Frische Gnocchi (Fontaneto, Italia) 24.50 | 28.50

mit Taleggio und karamellisierten Birnen

Frische Gnocchi, serviert mit karamellisierten Birnen, gerösteten Haselnüssen und zartem Rucola. Verfeinert mit schmelzendem Taleggio-Käse, der dem Gericht eine cremige, aromatische Note verleiht.

✓ Gefüllter Kürbis mit Gemüse und Ziegenkäse 22.50 | 26.50

Ofenfrischer Kürbis, gefüllt mit buntem Gemüse, Zwiebeln und aromatischen Kräutern, überbacken mit mildem Ziegenkäse für ein intensives, cremiges Geschmackserlebnis.



FLEISCH

- Poulet Cordon-Bleu** 35.50
mit Ricotta und sonnengetrockneten Tomaten
Saftige Pouletbrust, gefüllt mit cremiger Ricotta und sonnengetrockneten Tomaten, die eine feine, leicht süße Note verleihen. Serviert mit gebratenem Gemüse der Saison und einer Beilage Ihrer Wahl.
- Tajine von Poulet mit Zitrone** 35.50
Zartes Hähnchen in einer aromatischen Zitronensauce, verfeinert mit grünen Oliven, Karotten, Zwiebeln, Peperoni, Kichererbsen und Kartoffeln – ein Hauch von Marokko auf dem Teller.
- Wellbläch (Riesenschnitzel vom Schwein)** 30.50 | 36.50
Goldbraun paniertes, extra großes Schweineschnitzel, serviert mit knackigem Gemüse und einer Beilage nach Wahl.
- Rumpsteak (200 g)** 39.50
Zart gegrilltes Rumpsteak, serviert mit Ihrer Wahl aus Café de Paris oder grüner Pfeffersauce, dazu Gemüse der Saison und eine Beilage nach Wunsch.
- Rindsfilet Tournedos mit Trüffel und Steinpilzen** 45.50 | 52.50
*Zartes Rindsfilet, perfekt angebraten und mit hausgemachter Trüffelbutter verfeinert, serviert auf knusprigen Pommes Anna mit Thymian.
Dazu eine intensive Bordelaiser Sauce mit Steinpilzen, die für eine erdige Geschmacksnote sorgt. Begleitet von einer Auswahl an saisonalem.*
- Kalbs Osso Bucco (12 Stunden gegart)** 40.50
Langsam gegartes Kalbsfleisch in einer herzhaften Rotweinsauce, serviert mit saisonalem Gemüse und einer Beilage nach Wahl.
- Kalbsleberli (100 g | 200 g)** 35.50 | 42.50
Zart gebratene Kalbsleber, wahlweise mit Butter-, Sauer- oder Madeira-Sauce, dazu frisches Gemüse und hausgemachte Rösti.
- Kalbs Cordon-Bleu** 36.50 | 43.50
Ein knusprig paniertes Cordon-Bleu aus Kalbfleisch, gefüllt und serviert mit frischem Gemüse und einer Beilage nach Wahl.
- Kalbsschnitzel mit Morchel-Steinpilz-Sauce** 37.50 | 44.50
Fein gebratenes Kalbsschnitzel in einer reichhaltigen Sauce aus Morcheln und frischen Steinpilzen, serviert mit cremigem Risotto und frischem saisonalem Gemüse.



FISCH

Egli Filet Müllerinnen Art

32.50 | 38.50

Zartes Egli-Filet nach Müllerinnen Art, goldbraun gebraten, serviert mit feinem Julienne-Gemüse und Salzkartoffeln.

Zanderfilet im Zitronengras-Ingwer-Sud

32.50 | 38.50

Zanderfilet, schonend in einem aromatischen Sud aus Zitronengras und Ingwer gegart. Serviert mit geschmortem Fenchel und Süßkartoffelperlen, abgerundet mit einer gerösteten Tomaten-Vinaigrette und frischen Kräutern.

Wolfsbarschfilet mit Orangenglasur und Safran-Pilaw

30.50 | 36.50

Zart gegrilltes Wolfsbarschfilet mit einer leichten Orangenglasur. Serviert auf einem Bett aus leicht karamellisierten Pastinaken und Rüeblen, begleitet von duftendem Safran-Pilaw und einer cremigen Kürbis-Kardamom-Sauce für ein außergewöhnliches Aromaerlebnis.

FÜR ZWEI ODER MEHR

...Chateaubriand (250g p.P.)

Preis P/p

54.50

Zartes, perfekt gegartes Chateaubriand, vor Ihren Augen tranchiert, serviert mit einer klassischen Béarnaise-Sauce, dazu saisonales Gemüse und eine Beilage nach Wahl.

FLEISCH AUF HEISSEM STEIN

Ein einzigartiges Erlebnis: Wählen Sie Ihr Fleisch oder Meeresfrüchte und grillen Sie es selbst am Tisch auf heißem Stein.

Serviert mit drei Saucen zur Auswahl: BBQ, Cocktailsauce, Pfeffersauce oder Café de Paris."

Rindsfilet (200g oder 300g)

52.50 | 74.50

Rumpsteak (200g oder 300g)

39.50 | 55.50

Crevetten (200g oder 300g)

37.50 | 53.50



FLAMMENKUCHEN

Der Klassische	19.50
Knuspriger Flammenkuchenboden, belegt mit Quark, Zwiebeln und Speck.	
Der Gratinierte	20.50
Der klassische Flammenkuchen, zusätzlich mit geschmolzenem Käse überbacken.	
Der Murano	23.50
Mit Quark, Rohschinken, Zwiebeln, getrockneten Tomaten und frischem Rucola belegt.	
Der Elsässische	23.50
Elsässische Variante mit Quark, Zwiebeln, kräftigem Münsterkäse und Kartoffeln.	

Neu: Alle unsere Pizzen sind auch glutenfrei* erhältlich.

GOURMET-PIZZA

Italia (Bianca)	24.50
Ohne Tomatensauce, belegt mit Cherrytomaten, Mozzarella, Rohschinken, Rucola und Parmesan.	
San Daniele	24.50
Tomatensauce, Büffelmozzarella di Bufala Campana DOP, Rohschinken und Parmesan.	
Vegana	20.50
Tomatensauce, Rucola, Cherrytomaten und Aceto Balsamico Creme.	
Margherita Gourmet	25.50
Tomatensauce, Büffelmozzarella di Bufala Campana DOP, Cherrytomaten, Olivenöl und Burrata.	
Brigitte	22.50
Quark, Mozzarella, frischer Ziegenkäse und Honig.	



KLASSISCHE PIZZA

Margherita Tomatensauce und Mozzarella.	18.00
Bella Napoli Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen und Kapern.	22.00
Murano Tomatensauce, Mozzarella, Ei, Spinat und Champignons.	22.00
Basilea Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilze, Aubergine, Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch.	23.00
Prosciutto Tomatensauce, Mozzarella und Schinken.	22.00
Tonno Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln.	22.00
Calzone Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Ei und Champignons.	22.50
Pollo Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Poulet und Zwiebeln.	23.00
CHF 1.50 pro zusätzlichen Belag (Pilze, Salami, pikante Salami etc.).	

Das Sternchen (*) bedeutet, dass das Gericht oder die Zutat nicht dem Label "Fait Maison" entspricht.

ZU GUTER LETZT | LAST BUT NOT LEAST

BEILAGEN / SIDE DISHES

HAUSGEMACHTES POMMES FRITES IN RINDER FETT FRITTIERT - NUDELN - REIS - BRATKARTOFFELN - KROKETTEN* - RÖSTI - RISOTTO

HERKUNFT/ ORIGIN

POULET (CH) - SCHWEIN (CH) - RINDS (AR) - KALBS (CH) - LAMM (IR)
EGLIFILET (EST) - DORADE (GRC) - CREVETTES (THAILAND) - LACHS(SCHOTTLAND) - ZANDER(EST)

ALLE PREISE IN CHF INKL. 8.1% MWST.

BITTE ZÖGERN SIE NICHT UNS ÜBER EVENTUELLE ALLERGIEN ODER
UNVERTRÄGLICHKEITEN ZU INFORMIEREN.
UNSER PERSONAL GIBT IHNEN GERNE AUSKUNFT ÜBER PRODUKTE, ZUTATEN UND
ALLERGENE.