



## M – Was bleibt

**Es ist nicht nur ein Logo. Es ist das, was bleibt.**

Das „M“ steht für **Murano**, aber auch für:

**Mémoire** – die Erinnerung an Aromen, Gesten, Menschen.

**Matière** – das Produkt, ehrlich und respektiert.

**Main** – das Handwerk, das formt.

**Moment** – der Augenblick, den man teilt.

Unsere Küche ist kein Spektakel – sondern eine Haltung.

Wir glauben an das, was echt ist: ehrliches Kochen, mit Produkten, die Sinn machen, von Menschen, die man kennt.

Kein Fake, kein Firlefanz – nur Geschmack, Sorgfalt, und Respekt.

Wir kochen für heute, mit dem Respekt für gestern – und der Lust auf morgen.

**Denn was bleibt, wenn alles vergeht? Der Geschmack. Der Moment. Der Mensch.**





## 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

Gerichte, die sich verändern. Und die bleiben.

---

Diese Gerichte sind unser persönlicher Ausdruck – sie entstehen aus Erinnerungen, aus Begegnungen, aus der Inspiration des Augenblicks. Sie verändern sich mit den Jahreszeiten – und mit uns. Hier zählt jeder Handgriff. Jedes Produkt hat Bedeutung. Und jedes Gericht trägt ein Stück unserer Geschichte. Sie sind unsere ehrlichsten Gerichte lebendig, frei, echt. Keine Kopien. Sondern Kreationen, die man erinnert.

### ERINNERUNGEN AN EINEN ANFANG

---

Ein wenig melancholisch, ein wenig geheimnisvoll. Wie ein leiser Auftakt zu einer Geschichte, die man schmecken kann.

#### **Foie gras de Canard**

28.50

Zart gegarte Entenleber, serviert mit hausgemachtem Apfel-Chutney – süß und leicht säuerlich. Dazu eine feine Portwein-Gelée mit herbstlicher Tiefe. Ein Klassiker, neu gedacht – und voller Erinnerung.

#### **Feldsalat mit Ziegenkäse-Crostini (Trio)**

18.50

Zarter Feldsalat, serviert mit drei warmen Ziegenkäse-Crostini: Walnüsse, Honig, Chimichurri dazu hausgemachte Croûtons und Honig-Senf-Dressing.

### SUPPE & POT-AU-FEU IM BODUM-SIPHON

---

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

#### **Klarer Oxtail-Suppe mit gratiniertem Markknochen**

24.50 | 28.50

Aromatischer, klarer Sud vom Ochsenschwanz, langsam und punktgenau im Bodum-Siphon extrahiert. Dazu geschmortes Wurzelgemüse und ein im Ofen gratinierter Markknochen – kraftvoll, fein und traditionell.

#### **Rinderfilet-Steinpilz-Pot-au-Feu**

36.50

Zartes Rinderfilet und aromatische Steinpilze, langsam im Bodum-Siphon infusiert. Ein klarer, intensiver Fond – zwischen Tradition und Moderne.





## AUS DEM GRANA-PADANO LAIB

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

### ✓ Risotto mit Pfifferling



34.00 | 38.00

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

### Paccheri\* mit Pistazien und Speck



34.00

| 38.00

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

## NICHT BEILAGE. HALTUNG

Wenn Gemüse nicht schmückt, sondern spricht

### ✓ Gefüllter Kürbis mit Gemüse und Gorgonzola



27.50 | 31.50

Ofenfrischer Kürbis, gefüllt mit saisonalem Gemüse, Zwiebeln und frischen Kräutern. Mit mildem Gorgonzola überbacken – cremig, duftend, ein Stück Herbst, das bleibt.

### ✓ Pappardelle mit Steinpilzfüllung\*



(Forno e più, Schweiz)

27.50 | 31.50

Fein gerollte Pappardelle mit einer aromatischen Füllung aus Steinpilzen, serviert mit einem Jus aus Rotwein und getrockneten Pilzen, mit Butter verfeinert. Erdig, tief, ein stiller Moment aus dem Wald.

### ✓ Culurgiones\*



(Forno e più, Schweiz)

27.50 | 31.50

Handgemacht Culurgiones\*, gefüllt mit Pecorino, Kartoffeln und frischer Pfefferminze. Serviert auf einer cremigen Tomatensauce. eine delikate Verbindung aus sardinischer Tradition und mediterraner Finesse...





## TAJINE – SANFT GESCHMORTE GENUSS

Langsam geschmort im traditionellen Tajine-Gefäß, entfalten unsere Tajines ein reiches, tiefes Aroma, dass durch Gewürze und frische Zutaten veredelt wird.

### Tajine von Poulet mit Zitrone

38.50

*Zartes Hähnchen in einer aromatischen Zitronensauce, verfeinert mit grünen Oliven, Karotten, Zwiebeln, Peperoni, Kichererbsen und Kartoffeln.*

### Tajine von Geschmorte Rehshaxe mit Feigen

42.50 *Langsam geschmorte Rehshaxe mit getrockneten Feigen und feinen, floralen Gewürzen, serviert mit im Ofen gerösteten Süßkartoffeln an Zitronenthymian und frischer Orangen-Gremolata.*

## DER SCHNITT DES CHEFS

Wo Handwerk auf Instinkt trifft – und jedes Stück seine Geschichte erzählt.

### Bavette (Flankensteak) mit Schalotten, wie im Bistro

38.50



*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.*

### Kanadisches Black Angus Entrecôte (250 g)

53.50

*Saftiges, fein marmoriertes Rindfleisch aus Kanada gehalten, aromatisch im Geschmack und perfekt gegrillt.*

*Serviert mit gebratenem Gemüse der Saison und einer Beilage Ihrer Wahl.*

### Rehschnitzel an frischer Preiselbeersauce

Kl. 36.50 Gr. 42.50

*Zartes Rehschnitzel, serviert mit einer aromatischen Preiselbeersauce, Rosenkohl und pochierten Apfelscheiben.*

## ZUM TEILEN GEDACHT. BEGEISTERN GARANTIERT

Wenn Genuss verbindet und der Tisch zur Bühne wird.

### ...Chateaubriand Ab 2 Personen (200g p.P.)

59.50-P/p

**Zartes Chateaubriand, perfekt gegart und vor Ihren Augen tranchiert.**

*serviert mit einer samtigen Sauce Béarnaise,*

*begleitet von saisonalem Gemüse und einer Beilage nach Wahl.*

*Ein Stück Handwerk, ein Moment Bühne – klassisch gedacht, im Murano interpretiert.*





## DIE KLASSEK, DIE BLEIBEN

Ehrlich. Vertraut. Zeitl

Es gibt Gerichte, die man einfach immer wieder gerne isst.  
Ohne Schnickschnack, ohne Theater – nur gutes Handwerk, gute Produkte, guter Geschmack.  
Unsere Klassiker bringen genau das auf den Teller:  
Verlässlichkeit, Qualität, und ein bisschen Heimatgefühl.

**Für alle, die wissen, was sie wollen – und warum**

### FEINE KÄLTE – LEICHTE KLASSE

#### **Gemischter Salat**

11.50

*Frische Blattsalate mit knackigem Rohkostgemüse.*

#### **Grüner Salat**

9.50

*Einfacher gemischter Blattsalat, leicht und frisch.*

#### **Caprese**

18.50

*Frische Tomaten, cremiger Büffelmozzarella und aromatisches Basilikum.*

#### **Frischer Nüssli Salat**

13.50

*Mit Ei und Croutons*

*Verfeinert mit gekochtem Ei und knusprigen Croutons für extra Biss*

#### **Rindertartar**

30.50 | 38.50

**am Tisch zubereitet**

*Hausgemachtes Rindertartar, vor Ihren Augen zubereitet,  
mit Tartar-Sauce, Kapern, Zwiebeln und Toast-.*

**+ Pommes frites – 4.50 CHF**

#### **Bruschetta Murano**

15.50

*Knusprige Bruschetta mit frischen Tomaten, Oliven-Tapenade und Avocado.*

#### **Antipasti Misto**

22.50 | 28.50

*Feine Auswahl mediterraner Vorspeisen mit saisonalem Gemüse, Burrata  
Focaccia und italienischer Charcuterie.*





## SANFTE HITZE, FEINER GENUSS

---

### Falsche Schnecken

Überbackene Rindswürfel, serviert mit dem aromatischen Café de Paris Sauce.

#### Vorspeise (6 Stück, 100 g)

Mit Rumpsteak 19.50

Mit Rindsfilet 26.50

#### Hauptgang (12 Stück, 200 g)

mit Pommes Frites

Mit Rumpsteak 36.50

Mit Rindsfilet 44.50

#### Kürbiscremesuppe 12.50

Eine samtige und aromatische Suppe aus feinem Kürbis,  
verfeinert mit einem Hauch von Sahne und Gewürzen, serviert mit gerösteten Kürbiskernen

## VEGETARISCHE FINESSE & ITALIENISCHE KLASSIKER

---

#### Spaghetti Carbonara



21.50 | 25.50

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

#### Hausgemachte Lasagne



26.50

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

#### Parmigiana



25.50

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

#### Frische Gnocchi\* (Forno e più, Schweiz)



30.50 | 34.50

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.





## HERZSTÜCK DER HITZE

<b>Poulet Cordon-Bleu</b>	37.50
<b>mit Ricotta und sonnengetrockneten Tomaten</b>	
<i>Saftige Pouletbrust, gefüllt mit cremigem Ricotta und sonnengetrockneten Tomaten, die eine feine, leicht süße Note verleihen. Serviert mit gebratenem Gemüse der Saison und einer Beilage Ihrer Wahl.</i>	
<b>Wellbläch (Riesenschnitzel vom Schwein)</b>	31.50   37.50
<i>Goldbraun paniertes, extra großes Schweineschnitzel, serviert mit knackigem Gemüse und einer Beilage nach Wahl.</i>	
<b>Argentinisches Rumpsteak (200 g)</b>	41.50
<i>Mit Café de Paris oder grüner Pfeffersauce</i>	
<i>Zart gegrilltes Rumpsteak vom argentinischen Weiderind, dazu saisonales Gemüse und eine Beilage nach Wunsch.</i>	
<b>Rindsfilet vom Grill (250 g)</b>	64.00
<i>mit Chimichurri oder grüner Pfeffersauce</i>	
<i>Zart gegrilltes Rindsfilet, serviert mit saisonalem Gemüse und Beilage nach Wahl.</i>	
<b>Kalbs Osso Bucco (12 Stunden gegart)</b>	42.50
<i>Langsam gegartes Kalbsfleisch in einer herzhaften Rotweinsauce, serviert mit saisonalem Gemüse und einer Beilage nach Wahl.</i>	
<b>Kalbsleberli (100 g   200 g)</b>	36.50   43.50
<i>Zart gebratene Kalbsleber, wahlweise mit Butter-, Sauer- oder Madeira-Sauce, dazu frisches Gemüse und hausgemachte Rösti.</i>	
<b>Kalbs Cordon-Bleu</b>	40.50   47.50
<i>Ein knusprig paniertes Cordon-Bleu aus Kalbfleisch, gefüllt und serviert mit frischem Gemüse und einer Beilage nach Wahl.</i>	
<b>Kalbsschnitzel mit Pfifferlingssauce</b>	40.50   47.50
<i>Zart gebratenes Kalbsschnitzel, serviert mit cremiger Pfifferlingssauce und Risotto</i>	





## AUS FLOSSSEN & FANTASIE

---

### Egli Filet Müllerinnen Art

33.50 | 39.50

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

### Lachsfilet in Kräuterkruste

33.50 | 39.50

*Saftiges Lachsfilet in einer aromatischen Kräuterkruste, serviert mit einer leichten Beurre-Blanc-Sauce, Gemüse der Saison und Beilage nach Wunsch.*

### Wolfsbarschfilet mit schwarzen Tagliolini

33.50 | 39.50

*Zart gebratenes Wolfsbarschfilet, serviert mit hausgemachten Tagliolini nero, Kirschtomaten und frischem Basilikum.*





## FLAMMENKUCHEN

---

### **Der Klassische** 20.50

Knuspriger Flammekuchenboden, belegt mit Quark, Zwiebeln und Speck.

### **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

---

### **San Daniele** 24.50

Tomatensauce, Büffelmozzarella di Bufala Campana DOP, Rohschinken und Parmesan.

### **Vegana** 20.50

Tomatensauce, Rucola, Cherrytomaten und Aceto Balsamico Creme.

### **Brigitte** 23.50

Quark, Mozzarella, frischer Ziegenkäse und Honig.





---

 **KLASSISCHE PIZZA****✓ Margherita**

18.50

Tomatensauce und Mozzarella.

**Bella Napoli**

22.50

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen und Kapern.

**✓ Murano** 

22.50

Tomatensauce, Mozzarella, Ei, Spinat und Champignons.

**✓ Basilea**

23.50

Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilze, Aubergine, Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch.

**Prosciutto**

22.50

Tomatensauce, Mozzarella und Schinken.

**Tonno**

22.50

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln.

**Calzone** 

22.50

Tomatensauce, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Ei und Champignons.

**Pollo**

24.00

Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Poulet und Zwiebeln.

**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.

---

**ALLE PREISE IN CHF INKL. 8.1% MWST.**



## ZU GUTER LETZT

### **Last but not least**

Unsere Küche ist **hausgemacht**, mit Liebe zum Detail und Rücksicht auf Ihre individuellen Bedürfnisse.

Wir setzen alles daran, Rezepte – wenn möglich – an Unverträglichkeiten oder Allergien anzupassen, damit Sie bei uns sicher und genussvoll speisen können.

Bitte informieren Sie uns frühzeitig über eventuelle Allergien oder spezielle Anforderungen.

→ Bei schweren Unverträglichkeiten oder Allergien bitten wir um Mitteilung bereits bei der Reservation – mindestens **einen Tag im Voraus unter der Woche** und bis **Freitagmittag für einen Besuch am Sonntag**.

Gemeinsam mit Ihnen besprechen wir dann gerne mögliche Anpassungen der Gerichte.

Für spezielle Anfragen erreichen Sie uns unter : **061 271 88 88**

### **Laktosefreie Optionen**

Auf Wunsch können viele unserer Gerichte **laktosefrei zubereitet** werden.

Bitte sprechen Sie uns bei Ihrer Bestellung darauf an.

→ Trotz grösster Sorgfalt können **Spuren von Laktose** nicht vollständig ausgeschlossen werden.

### **Glutenfreie Optionen**

Wir bieten auf Wunsch **glutenfreie Pasta, glutenfreies Brot** sowie **glutenfreie Pizza** an.

Die glutenfreie Pizza wird in einem **Einweg-Aluschälchen** gebacken, um jeglichen direkten Kontakt mit glutenhaltigen Produkten zu vermeiden.

→ Die Zubereitung erfolgt jedoch in der **gleichen Backatmosphäre** wie herkömmliche Pizzas.

**Bei schwerer Glutenunverträglichkeit (z.B. Zöliakie) empfehlen wir daher besondere Vorsicht.**

### **Fette und Öle in unserer Küche**

Wir verwenden ausschliesslich :

– **Sonnenblumenöl, Rapsöl, Margarine** sowie **Olivenöl** beim Kochen.

→ **Erdnussöl verwenden wir nicht.**

Für Gäste mit schweren Allergien bereiten wir **Pommes Frites auf Wunsch in frischem Öl zur einmaligen Verwendung** und in einer **separaten Fritteuse** zu.

Wir achten streng auf die **separate Lagerung und Verarbeitung von Nüssen**, um Kreuzkontaminationen so weit wie möglich zu vermeiden.





## Allergene | Allergènes

---

Zur besseren Übersicht sind die häufigsten Allergene bei jedem Gericht in der Karte mit Abkürzungen oder Symbolen gekennzeichnet.

Bitte beachten Sie, dass trotz aller Sorgfalt **Spuren von Allergenen nicht vollständig ausgeschlossen** werden können.

### Legende :

- GL** – Gluten
- LA** – Laktose / Milchprodukte
- EI** – Ei
- NU** – Nüsse (Baumnüsse, Haselnüsse etc.)
- KR** – Krebstiere / Meeresfrüchte

→ Bei weiteren Fragen steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung.

## Herkunft | Origin der Hauptzutaten

---

Poulet (CH) – Schwein (CH) – Rind (AR) – Kalb (CH) – Lamm (IR)  
Egelfilet (EST) – Wolfsbarsch (GRC) – Crevetten (THA) – Lachs (SCO) – Zander (EST)  
Brot (CH) – Wildfleisch (OST-DE)

**Hinweis:** Bei Lieferengpässen kann es vorkommen, dass wir Rindfleisch aus der Schweiz verwenden, anstelle der üblichen Herkunft (AR). Selbstverständlich achten wir dabei stets auf höchste Qualität.

## Unsere Werte: Qualität mit Verantwortung

---

Fast alle Gerichte sind hausgemacht – wir verzichten bewusst auf Fertigprodukte.  
Wir achten auf Herkunft, Qualität und Nachhaltigkeit unserer Produkte.

## Schön, dass Sie bei uns sind.

---

Vielen Dank für Ihr Vertrauen – wir freuen uns, Sie verwöhnen zu dürfen und wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit bei uns im Murano.

