

# SAISONAL IM MURANO

**Kürbis-Suppe** 🥣 12.50

✓ **Kürbis-Agnolotti\*** 🍷🥚 27.50 | 31.50  
*Salbeibutter, geröstete Kürbiskerne, alter Balsamico.*

**Nüsslisalat**  
- **Mit Ei und Croutons** 13.50

**Risotto mit Pfifferling** 32.50 | 36.50

**Rehschnitzel** 36.50 | 42.50  
an frischer preiselbeersauce  
Zartes Rehschnitzel, serviert mit einer aromatischen  
Preiselbeersauce,  
Rosenkohl und pochierten Apfelscheiben.

## VORSPEISEN

✓ **GEMISCHTER SALAT** 11.50  
BLATTSALAT MIT ROHKOST

✓ **GRÜNER SALAT** 9.50  
KNACKIGER BLATTSALAT

✓ **CAPRESE** 🥗 18.50  
TOMATEN, BÜFFELMOZZARELLA, BASILIKUM

✓ **BRUSCHETTA MURANO** 15.50  
BRUSCHETTA MIT TOMATEN, OLIVEN-TAPENADE UND  
AVOCADOS

**RINDERTARTAR** 30.50 | 38.50  
HAUSGEMACHTE TARTARSAUCE (Ketchup\*) MIT KAPERN,  
ZWIEBELN, GESALZENE BUTTER, TOAST  
+ **POMMES 4.50**

**FRISCHE BRÖTLI** 🥖  
THON / KÄSE / SCHINKEN / EI 7.50  
CREVETTEN 8.50

**TAGESSUPPE** 9.50

## VEGETARISCH UND PASTA

**SPAGHETTI CARBONARA** 🍷🥚 21.50 | 25.50  
DER KLASSIKER MIT EI, RAHM, SPECK UND GRANA PADANO

✓ **SPAGHETTI AN TOMATENSAUCE** 🍷 18.50 | 22.50  
TOMATENSAUCE, GRANA PADANO

**HAUSGEMACHTE LASAGNE** 🍷🥚🥗 26.50  
(\*Frische Lasagne Blätter, Fontaneto, Italia)  
RINDSFLEISCHLASAGNE, MOZZARELLA, BASILIKUM

✓ **\*FRISCHE GNOCCHI** 🍷🥚 30.50 | 34.50  
Frische Gnocchi, serviert mit karamellisierten Birnen, gerösteten  
Haselnüssen und zartem Rucola. Verfeinert mit schmelzendem  
Taleggio-Käse, der dem Gericht eine cremige, aromatische Note  
verleiht.

✓ **PARMIGIANA** 🥗 25.50

AUBERGINEN UND TOMATEN ÜBERBACKEN,  
BÜFFELMOZZARELLA, GRANA PADANO

## FLEISCH

**POULET CORDON-BLEU** 🍷🥚 37.50  
GEFÜLLT MIT TOMATEN UND MOZZARELLA  
GEMÜSE, BEILAGE NACH WAHL

**POULETBRUST SCHNITZEL** 30.50 | 36.50  
FITNESSTELLER

**WELLBLÄCH** 🍷🥚 31.50 | 37.50  
RIESENSCHNITZEL VOM SCHWEIN, PANIERT, GEMÜSE,  
BEILAGE NACH WAHL

**RÖSTI MURANO** 🥚 25.50  
KALBSBRATWÜSTLI, SPECK, SPIEGELEI

**RUMPSTEAK 200 G** 41.50  
CAFE DE PARIS ODER GRÜNE PFEFFERSAUCE, GEMÜSE,  
BEILAGE NACH WAHL

**KALBS CORDON-BLEU** 🍷🥚 40.50 | 47.50  
GEMÜSE, BEILAGE NACH WAHL

**KALBSLEBERLI** 36.50 | 43.50  
AN EINER BUTTER-, SAUER- ODER MADEIRA-SAUCE,  
GEMÜSE UND HAUSGEMACHTE RÖSTI

## FISCH

**LACHSFILET IN KRÄUTERKRUSTE** 33.50 | 39.50  
Saftiges Lachsfilet in einer Kräuterkruste,  
serviert mit einer leichten Beurre-Blanc-Sauce,  
Gemüse der Saison und Beilage nach Wunsch.

**WOLFSBARSCH** 33.50 | 39.50  
Zart gebratenes Wolfsbarschfilet, serviert mit  
hausgemachten Tagliolini nero,  
Kirschtomaten und frischem Basilikum.

**ZANDER-KNUSPERLI\*** 🍷🥚 26.50 | 29.50  
FITNESSTELLER Tartarsauce  
(\*Mayonnaise)  
\*Von der Firma Suomi Natura in Kaiseraugst

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



## PIZZERIA 🍷🍷

CHF

<b>MARGHERITA</b>	18.50
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA	
<b>BELLA NAPOLI</b>	22.50
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SARDELLEN, KAPERN	
<b>MURANO</b> 🍷	22.50
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, EI, SPINAT, CHAMPIGNONS	
<b>PROSCIUTTO</b>	22.50
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN	
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b>	22.50
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, CHAMPIGNONS	
<b>4 STAGIONI</b>	23.50
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, OLIVEN, CHAMPIGNONS, ARTISCHOCKEN	
<b>GORGONZOLA</b>	22.00
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, GORGONZOLA	
<b>JESSICA</b>	23.50
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, ROHSCHINKEN, RUCOLA, MASCARPONE PARMESAN	
<b>TONNO</b>	22.50
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, THUNFISCH, ZWIEBELN	
<b>FCB</b>	24.50
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, RINDSCARPACCIO, STEINPILZE, PARMESAN, GORGONZOLA	
<b>MAMMA MIA</b>	22.50
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, SPINAT, BROCCOLI, ZWIEBELN, KNOBLAUCH	
<b>BRIGITTE</b>	23.50
QUARK, MOZZARELLA, FRISCHER ZIEGENKÄSE, HONIG	

unsere Pizzen sind auch glutenfrei\* erhältlich.

## PIZZERIA 🍷🍷

<b>POLLO</b>	23.00
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, POULET, CHAMPIGNONS, ZWIEBELN	
<b>VULCANO</b>	22.50
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI	
<b>RUSTICA</b>	22.00
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SPECK, PEPPERONI	
<b>BASILEA</b>	23.50
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, STEINPILZE, AUBERGINE, PEPPERONI, ZWIEBELN, KNOBLAUCH	
<b>CRUDO</b>	23.00
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, ROHSCHINKEN	

## ZU GUTER LETZT | LAST BUT NOT LEAST

### BEILAGEN / SIDE DISHES

HAUSGEMACHTE POMMES FRITES  
NUDELN – REIS – BRATKARTOFFELN – \*KROKETTEN –  
RÖSTI – RISOTTO

### GEMÜSE, SALAT, MEHL, KARTOFFELN, APFELSAFT....

UNSER SALAT UND UNSER GEMÜSE STAMMEN ZUM GRÖSSTEN TEIL AUS REGIONALEM ANBAU, VON DER FAMILIE HÄRING IN ARISDORF, DIE NATURNAH UND OHNE HERBIZIDE PRODUZIERT.

ALLE PREISE IN CHF INKL. 8.1% MWST.

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



## 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, Rindertalg, 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.

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








---

## 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)

Eglifilet (EST) – Wolfsbarsch (GRC) – Crevetten (THA) – Lachs (SCO) – Zander (EST)

**Brot (CH)**

**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.

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