

SAISONAL IM MURANO

| | | | |
|--|---------------|--|---------------|
| Kürbis-Suppe | 12.50 | Risotto mit Pfifferling | 32.50 36.50 |
| Kürbis-Agnolotti*    | 27.50 31.50 | Rehschnitzel | 36.50 42.50 |
| <i>Salbeibutter, geröstete Kürbiskerne, alter Balsamico.</i> | | an frischer preiselbeersauce Zartes Rehschnitzel, serviert mit einer aromatischen Preiselbeersauce, Rosenkohl und pochierten Apfelscheiben. | |

VORSPEISEN

GEMISCHTER SALAT

BLATTSALAT MIT ROHKOST

GRÜNER SALAT

KNACKIGER BLATTSALAT

CAPRESE

TOMATEN, BÜFFELMOZZARELLA, BASILIKUM

BRUSCHETTA MURANO

BRUSCHETTA MIT TOMATEN, OLIVEN-TAPENADE UND
AVOCADOS

RINDERTARTAR

HAUSGEMACHTE TARTARSAUCE (Ketchup*) MIT KAPERN,
ZWIEBELN, GESALZENE BUTTER, TOAST
+ POMMES 4.50

FRISCHE BRÖTЛИ

THON / KÄSE / SCHINKEN / EI

CREVETTEN

TAGESSUPPE

11.50

9.50

18.50

15.50

30.50 | 38.50

7.50

8.50

9.50

VEGETARISCH UND PASTA

SPAGHETTI CARBONARA

   21.50 | 25.50

DER KLAISIKER 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

 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

KALBSBRATWÜRSTLI, 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

MARGHERITA

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA

18.50

BELLA NAPOLITOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SARDELLEN,
KAPERN

22.50

MURANOTOMATENSAUCE, MOZZARELLA, EI, SPINAT,
CHAMPIGNONS

22.50

PROSCIUTTO

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN

22.50

PROSCIUTTO E FUNGHITOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN,
CHAMPIGNONS

22.50

4 STAGIONITOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, OLIVEN,
CHAMPIGNONS, ARTISCHOCKEN

23.50

GORGONZOLA

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, GORGONZOLA

22.00

JESSICATOMATENSAUCE, MOZZARELLA, ROHSCHINKEN,
RUCOLA, MASCARPONE PARMESAN

23.50

TONNOTOMATENSAUCE, MOZZARELLA, THUNFISCH,
ZWIEBELN

22.50

FCBTOMATENSAUCE, MOZZARELLA, RINDSCARPACCIO,
STEINPILZE, PARMESAN, GORGONZOLA

24.50

MAMMA MIATOMATENSAUCE, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS,
SPINAT, BROCCOLI, ZWIEBELN, KNOBLAUCH

22.50

BRIGITTEQUARK, MOZZARELLA, FRISCHER ZIEGENKÄSE,
HONIG

23.50

unsere Pizzen sind auch glutenfrei*
erhältlich.

PIZZERIA**POLLO**TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, POULET,
CHAMPIGNONS, ZWIEBELN

23.00

VULCANOTOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHARFE
SALAMI

22.50

RUSTICATOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SPECK,
PEPERONI

22.00

BASILEATOMATENSAUCE, MOZZARELLA, STEINPILZE,
AUBERGINE, PEPPERONI, ZWIEBELN, KNOBLAUCH

23.50

CRUDO

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, ROHSCHINKEN

23.00

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.



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.