



## **WAS BLEIBT...**

**„Ce qui reste...” – Eine Ausstellung über das, was nicht vergeht.  
Der Sommer zieht sich leise zurück.**

**Das Grillfeuer glimmt aus, die Abende werden länger, das Licht weicher.  
Doch im Murano bleibt etwas – nicht nur Wärme, sondern eine Art Verbindung.  
Mit euch. Mit dem, was wir tun.  
Mit all dem, was wir geben – manchmal mit Freude, manchmal mit Zweifel, aber  
immer mit Herz.**

**Unsere neue Herbstkarte erzählt davon:  
Von Kürbissen, die nach Sonne schmecken.  
Von zartem Wild, schmelzenden Vermicelles und duftenden Pfannen voller  
Waldaromen.**

**Eine ehrliche Küche, verwurzelt in der Saison, direkt und tief.  
Weniger Show, mehr Gefühl.**

**Mit der neuen Saison kommt auch ein neues Kapitel:  
Ein neues Logo, reduziert, klar – begleitet von drei Worten:**

### **„CE QUI RESTE...”**

**Was bleibt, wenn alles in Bewegung ist?  
Was bleibt nach langen Tagen, nach Begegnungen, nach Umwegen?  
Die Antwort beginnt am 25. Oktober mit einer Ausstellung im Murano.  
„Ce qui reste“ ist kein klassisches Kunstprojekt.  
Sondern ein persönlicher Blick hinter die Kulissen.  
Gemeinsam mit einem Fotografen habe ich Bilder und Texte zusammengetragen –  
aus Küchen, aus Ländern, aus Erinnerungen.  
Ein Tagebuch zwischen Aromen und Emotionen.  
Es geht um das, was bleibt –  
nach dem Service, nach dem Trubel, nach dem Lächeln.  
Um diese tägliche Beziehung zwischen uns und unseren Gästen:  
intensiv, widersprüchlich, menschlich.  
Ein echtes je t'aime moi non plus.  
Ein Geben, ein Warten, ein Zusammenprallen.  
Manchmal wunderschön. Manchmal anstrengend. Immer echt.  
Die Ausstellung zeigt Momente, die nicht geplant waren.  
Gefühle, die man sonst für sich behält.  
Und Gedanken, die vielleicht nicht laut, aber notwendig sind.  
Ihr seid eingeladen.  
Zum Sehen, Lesen, Fühlen.  
Zum Nachdenken über das, was bleibt.  
– Das Murano-Team (und ich – ein wenig entblößt, aber ganz aufrichtig).**





## 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!

### 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

#### 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.

### 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



32.50 | 36.50

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





---

## TAJINE – SANFT GESCHMORTER GENUSS

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

### **Tajine von Poulet mit Zitrone**

37.50

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

---

## DIE EMPFEHLUNG DES METZGERS BRAND

Unser Metzger Brand 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.

### **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.*

### **Argentinisches Entrecôte (250 g)**

52.50

*Saftiges, fein marmoriertes Rindfleisch aus Argentinien, traditionell auf Weiden gehalten – aromatisch im Geschmack und perfekt gegrillt.*





## FEINE KÄLTE – LEICHTE KLASSIKE

---

 **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.*

**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**  15.50  
*Knusprige Bruschetta mit frischen Tomaten, Oliven-Tapenade und Avocado.*

**Hausgemachter Crevetten-cocktail mit Avocado**   21.50  
*Feine Crevetten in leichter Cocktailsauce,  
serviert mit Avocado und einem knackigen Salatbouquet.*

**Antipasti Misto** KI 22.50 Gr .28.50  
*Feine Auswahl mediterraner Vorspeisen mit saisonalem Gemüse, Burrata,  
Focaccia und italienischer Charcuterie.*





## SANFTE HITZE, FEINER GENUSS

**Falsche Schnecken (6 Stück | 12 Stück)** – 🥛🥚 19.50 | 29.50  
*Überbackene Rindswürfel, serviert mit dem aromatischen Café de Paris Sauce.*  
**+ Pommes frites – 4.50 CHF**

**Echte Schnecken (6 Stück | 12 Stück)** 🥛🥚 19.50 | 29.50  
*Traditionell überbackene Schnecken, verfeinert mit der berühmten Café de Paris Sauce.*  
**+ Pommes frites – 4.50 CHF**

## VEGETARISCHE FINESSE & ITALIENISCHE KLASSIKER

**Spaghetti Carbonara** 🌿🥛🥚 20.50 | 24.50  
*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)** 🌿🥛🥚🍷 29.50 | 33.50  
**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 Gorgonzola** 🥛 27.50 | 31.50  
*Ofenfrischer Kürbis, gefüllt mit buntem Gemüse, Zwiebeln und aromatischen Kräutern, überbacken mit mildem Gorgonzola für ein intensives, cremiges Geschmackserlebnis.*

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





## HERZSTÜCK DER HITZE

### Pouletspiess

37.50

*Saftiger Grillspieß mit mariniertem Poulet, Paprika und Zwiebeln.  
Schonend gegrillt – zart, aromatisch und voll Geschmack.*

### Poulet Cordon-Bleu 🌿🥛🥚

37.50

#### **mit Ricotta und sonnengetrockneten Tomaten**

*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.*

### Wellbläch (Riesenschnitzel vom Schwein) 🌿🥚

30.50 | 36.50

*Goldbraun paniertes, extra großes Schweineschnitzel,  
serviert mit knackigem Gemüse und einer Beilage nach Wahl.*

### Argentinisches Rumpsteak (200 g)

39.50

*Zart gegrilltes Rumpsteak vom argentinischen Weiderind, serviert mit Ihrer Wahl aus Café de Paris oder grüner Pfeffersauce, dazu saisonales Gemüse und eine Beilage nach Wunsch.*

### Argentinisches Rindsfilet-Tournedos

48.50 | 55.50

*mit schwarzer Pfeffersauce, Zart gebratenes Tournedos vom argentinischen Weiderind-Filet, serviert mit einer klassischen französischen schwarzen Pfeffersauce und saisonalem Gemüse und eine Beilage nach Wunsch.*

### Kalbs Osso Bucco (12 Stunden gegart)

41.50

*Langsam gegartes Kalbsfleisch in einer herzhaften Rotweinsauce,  
serviert mit saisonalem Gemüse und einer Beilage nach Wahl.*

### Kalbsleberli (100 g | 200 g)

36.50 | 43.50

*Zart gebratene Kalbsleber, wahlweise mit Butter-, Sauer- oder Madeira-Sauce,  
dazu frisches Gemüse und hausgemachte Rösti.*

### Kalbs Cordon-Bleu 🌿🥛🥚

39.50 | 46.50

*Ein knusprig paniertes Cordon-Bleu aus Kalbfleisch,  
gefüllt und serviert mit frischem Gemüse und einer Beilage nach Wahl.*

### Kalbsschnitzel mit Pfifferlingsauce

38.50 | 45.50

*Zart gebratenes Kalbsschnitzel, serviert mit cremiger Pfifferlingsauce und Risotto*





---

## AUS FLOSSEN & 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.*

---

## FÜR ZWEI ODER MEHR Preis P/p

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

55.50

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

### ...Murano-Steak Ab 2 Personen (500gr)

52.50

*Grosszügiges Premium-Steak am Stück, über der Glut gegrillt und am Tisch tranchiert – ein Highlight für Fleischliebhaber.*

---

## 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)

55.50 | 77.50

### Rumpsteak (200g oder 300g)

39.50 | 55.50

### Crevetten (200g oder 300g)

37.50 | 53.50





---

## FLAMMENKUCHEN

---

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

---

**Neu: Alle unsere Pizzen sind auch glutenfrei\* erhältlich.**

---

## GOURMET-PIZZA

---

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





---

 **KLASSISCHE PIZZA**

---

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

---

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, 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)  
Eglofflet (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.

