

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.	
Nüsslisalat			
- Mit Ei und Croutons	13.50		
- + Speck	14.50		

VORSPEISEN

✓ **GEMISCHTER SALAT** 11.50
BLATTSALAT MIT ROHKOST

✓ **GRÜNER SALAT** 9.50
KNACKIGER BLATTSALAT

✓ **CAPRESE** 🥛 16.50
TOMATEN, BÜFFELMOZZARELLA, BASILIKUM

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

RINDERTARTAR 29.50 | 37.50
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 🥛🌿🥚 19.50 | 23.50
DER KLASSIKER MIT EI, RAHM, SPECK UND GRANA PADANO

✓ **SPAGHETTI AN TOMATENSAUCE** 🌿 18.50 | 22.50
TOMATEN TRICOLORE, TOMATENSAUCE, GRANA PADANO

HAUSGEMACHTE LASAGNE 🌿🥚🥛 25.50
(*Frische Lasagne Blätter, Fontaneto, Italia)
RINDSFLEISCHLASAGNE, MOZZARELLA, BASILIKUM

✓ ***FRISCHE GNOCCHI** 🌿🥛 29.50 | 33.50
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** 🥛 24.50

AUBERGINEN UND TOMATEN ÜBERBACKEN, BÜFFELMOZZARELLA, GRANA PADANO

FLEISCH

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

POULETB Brust Schnitzel 30.50 | 36.50
FITNESSTELLER

WELLBLÄCH 🌿🥚 30.50 | 36.50
RIESENSCHNITZEL VOM SCHWEIN, PANIERT, GEMÜSE, BEILAGE NACH WAHL

RÖSTI MURANO 🥚 25.50
KALBSBRATWÜRSTLI, SPECK, SPIEGELEI

RUMPSTEAK 200 G 39.50
CAFE DE PARIS ODER GRÜNE PFEFFERSAUCE, GEMÜSE, BEILAGE NACH WAHL

KALBS CORDON-BLEU 🌿🥛🥚 38.50 | 46.50
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 32.50 | 38.50
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	18.00
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA	
BELLA NAPOLI	22.00
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SARDELLEN, KAPERN	
MURANO 	22.00
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, EI, SPINAT, CHAMPIGNONS	
PROSCIUTTO	22.00
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN	
PROSCIUTTO E FUNGHI	22.50
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, CHAMPIGNONS	
4 STAGIONI	23.00
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, OLIVEN, CHAMPIGNONS, ARTISCHOCKEN	
✓ GORGONZOLA	21.50
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, GORGONZOLA	
JESSICA	23.00
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, ROHSCHINKEN, RUCOLA, MASCARPONE PARMESAN	
TONNO	22.50
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, THUNFISCH, ZWIEBELN	
FCB	23.50
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, RINDSCARPACCIO, STEINPILZE, PARMESAN, GORGONZOLA	
✓ MAMMA MIA	21.50
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, SPINAT, BROCCOLI, ZWIEBELN, KNOBLAUCH	
BRIGITTE	22.50
QUARK, MOZZARELLA, FRISCHER ZIEGENKÄSE, HONIG	

PIZZERIA 

POLLO	23.00
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, POULET, CHAMPIGNONS, ZWIEBELN	
VULCANO	21.50
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI	
RUSTICA	21.50
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SPECK, PEPPERONI	
✓ BASILEA	23.00
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, STEINPILZE, AUBERGINE, PEPPERONI, ZWIEBELN, KNOBLAUCH	
CRUDO	22.00
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, ROHSCHINKEN	

ZU GUTER LETZT | LAST BUT NOT LEAST

BEILAGEN / SIDE DISHES

HAUSGEMACHTE POMMES FRITES IN RINDERFETT FRITTIERT

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.

Alle unsere Pizzen sind auch glutenfrei* erhältlich.

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.