



## **Liebe Gäste,**

**Seit über zwei Jahren haben wir das Vergnügen, Sie im Murano willkommen zu heißen. Im Laufe der Zeit haben wir viele Veränderungen vorgenommen, um Ihr Erlebnis zu verbessern, und es freut uns besonders, Ihnen mitzuteilen, dass die Bauarbeiten endlich abgeschlossen sind! Der Zugang zum Restaurant ist nun erleichtert, und es stehen mehr Parkplätze zur Verfügung, was Ihren Besuch noch angenehmer macht.**

**Unser Team arbeitet mit Leidenschaft, und wir sind stolz auf die Qualität, die wir in alles einbringen. Ein bedeutender Moment für uns war die Verleihung des Labels „Fait Maison“, das unser Engagement für authentische, handgemachte Küche bestätigt. Darüber hinaus haben wir in moderne Maschinen investiert, um Ihnen hausgemachte Sorbets und Eissorten anzubieten und unser Menü zu bereichern.**

**In diesem Sinne haben wir unsere Speisekarte überarbeitet und unser Know-how weiterentwickelt.**

**Außerdem haben wir Signature-Gerichte kreiert – einzigartige Kompositionen, die unsere Kreativität und unsere Leidenschaft für die Gastronomie widerspiegeln. Wir hoffen, dass diese Neuheiten und unsere Klassiker Ihren Geschmack treffen und Ihnen ein besonderes Erlebnis im Murano bieten.**

**Es freut uns auch, Ihnen unseren neuen Partner vorzustellen: die Metzgerei Brant aus Pratteln. Die Metzgerei, gelegen an der Bahnhofstrasse 33, 4133 Pratteln, wird nun von Hannah und ihrem Ehemann Kevin geführt, die unsere Leidenschaft für Handwerkskunst und hausgemachte Produkte teilen. Ihr Engagement für hochwertige Produkte, die mit Respekt für Traditionen zubereitet werden, passt perfekt zur Philosophie des Murano. Gemeinsam setzen wir uns dafür ein, unseren Gästen ein authentisches kulinarisches Erlebnis zu bieten, bei dem jedes Produkt eine Geschichte von Können und Leidenschaft erzählt.**

**Vielen Dank für Ihre Treue und Unterstützung. Nur durch Sie können wir uns weiterentwickeln und verbessern. Ihre Zufriedenheit ist unsere größte Belohnung, und wir freuen uns darauf, dieses kulinarische Abenteuer mit Ihnen fortzusetzen.**

**Mit herzlichem Dank und den besten Wünschen,**

**Das Team vom Murano**





## 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.



# Spargel – Boten des Frühlings

**Zart und stolz recken sie sich dem Licht entgegen.  
Vergänglich, fein und voller Eleganz kündigen die Spargel den Frühling an.  
Inspiriert von dieser Jahreszeit servieren wir Ihnen Gerichte,  
die Leichtigkeit und Genuss vereinen.**

## Spargeln der Saison

---

Serviert mit hausgemachter Sauce Hollandaise, Béarnaise oder Vinaigrette, dazu kleine, feine Petersilienkartoffeln.

### Spargel-Portionen

(Klein Portion 300g | Grosse Portion 500g)

– <b>Grüner Spargeln</b>	23.50   29.50
– <b>Weisser Spargeln</b>	29.50   35.50
– <b>Gemischter Spargeln</b>	26.50   32.50
<b>Portion Parmaschinken</b>	11.50
<b>Portion Beinschinken</b>	9.50

## Wein empfehlungen zum Spargelgenuss

---

### **PINOT GRIS CUVÉE JEAN-PAUL AOP**

**9.50**

**67.00**

*Pinot Gris – Valentin Zusslin*

Aromen von reifen Birnen, Honig und gerösteten Nüssen. Vollmundig, elegant und fein mineralisch.

### **ASOLO MONTELLO CHARDONNAY DOC**

**9.00**

**63.00**

*Chardonnay – Dal Bello*

Ein ausdrucksstarker Chardonnay aus den Colli Asolani mit Aromen von reifen Äpfeln, Zitrusfrüchten und einem Hauch von weißen Blüten. Am Gaumen frisch, harmonisch und mineralisch mit einem eleganten Abgang..

**In vielen weiteren Gerichten der Karte  
spielt der Spargel die Haupt- oder Nebenrolle –  
folgen Sie einfach der kleinen Spargelbündel  
und entdecken Sie seine Vielfalt beim Blättern.  
Lassen Sie sich verführen.**



## 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!

### AUS DEM PARMESAN LAIB

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

-  **Steinpilz Risotto**  27.50 | 32.50  
Cremiges Risotto mit Steinpilzen,  
das den vollen Geschmack des Waldes einfängt.
- Spargel-Risotto**   31.50 | 35.50  
Cremiges Risotto mit grünen Spargeln, im Parmesanlaib verfeinert,  
dazu aromatisches Bärlauch-Pesto und zarter Rohschinken.  
Auch als vegetarische Variante ohne Rohschinken erhältlich.
-  **Bigoli\* mit ofengerösteten Kirschtomaten, Burrata-Herz und Basilikumduft**    27.50 | 32.00  
Bigoli mit Sonnengereifte Kirschtomaten, langsam im Ofen mit Olivenöl und confiertem Knoblauch geschmort,  
liebevoll in der Parmesanlaib geschwenkt. Veredelt mit einem Herz aus zarter Burrata und dem feinen Duft von  
frischem Basilikum.

### 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

- Crevetten-«Pot au Feu» mit Spargeln**   32.50 | 38.50  
**mit Safran-Tomaten-Fischfond**  
*Aromatisches Crevetten-Pot-au-Feu in einem mediterranen Safran-Tomaten-Fischfond,  
dazu grüner und weißer Spargel, Fenchel, Frühlingszwiebeln und frischer Basilikum,  
begleitet von einer Tapenade aus schwarzen Oliven.*

### 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.

- Lamm-Tajine bei Niedrigtemperatur** 39.50  
*Mit Pflaumen, Süßkartoffeln und feinen Gewürzen.  
Ein raffiniertes Gericht, bei dem zart geschmorte Lammhaxe, langsam bei Niedrigtemperatur gegart,  
auf die Süße von Pflaumen und Süßkartoffeln trifft.*

- Tajine von Poulet mit Zitrone** 35.50  
*Zartes Hähnchen in einer aromatischen Zitronensauce, verfeinert mit grünen Oliven, Karotten, Zwiebeln,  
Peperoni, Kichererbsen und Kartoffeln.*



## Aromen Unter Der Rauchglocke

Unter einer Glasglocke geräuchert, entfalten unsere Gerichte ein feines, rauchiges Aroma. Erleben Sie ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis, bei dem jedes Gericht vor Ihren Augen mit einem Hauch von Rauch veredelt wird.

### Lammhüft mit Kräuterkruste unter der Rauchglocke

36.50 | 43.50

Zartes Lammfleisch in frischer Kräuterkruste,  
unter der Rauchglocke serviert für ein intensives Aroma.  
Dazu Selleriepüree, zarte Coco-Bohnen und ein kräftiger Rosmarinjus.

## 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.

## Die Empfehlung des Chefs

Der Chef hat sein persönliches Lieblingsstück Fleisch für Sie ausgewählt und mit größter Sorgfalt ein einzigartiges Gericht kreiert. Dieses außergewöhnliche Stück wird perfekt gegrillt und direkt auf einem Grill vor Ihnen serviert, um ein unvergleichliches Erlebnis von Geschmack und Präsentation zu bieten.

### Angus-Entrecôte aus Kanada 250gr

52.50

Grillierter Spargel in Olivenöl und Kräutern – voll im Mittelpunkt, frisch, intensiv, perfekt gegart.  
Dazu ein saftiges, am Knochen gereiftes Entrecôte, gegrillt, flambiert. Bratkartoffeln, Knusprig.  
Mehr braucht es nicht.

## Die Empfehlung des Chefs - Spargel Edition

Der Chef hat die feinsten Spargel der Saison persönlich ausgewählt und daraus ein einzigartiges Gericht kreiert. Die edlen Stangen werden mit größter Sorgfalt zubereitet, schonend gegart und mit raffinierten Aromen.

### Weiss-Spargel Murano



29.50 | 35.50

Parma-Schinken, mit Grana Panado überbacken, Pochiert Ei, Erbsen und Brauner Nussbutter

### Maispoulardenbrust mit Spargeln

34.50 | 39.50

Zart gebratene Brust von der Maishähnchenpoularde, serviert mit grünem und weißem Spargel, abgeschmeckt mit einer leichten Estragon-Jus

### Kalbsleber-tranche mit kräutersauce

37.50 | 44.50

Fein gebratene Kalbsleber-Tranche, begleitet von mit grünem und weißem Spargel, verfeinert mit frischer Kräutersauce und kleinen Kartoffeln.



## KALT VORSPEISEN

-  **Gemischter Salat** 11.50  
*Frische Blattsalate mit knackigem Rohkostgemüse.*
-  **Grüner Salat** 9.50  
*Einfacher gemischter Blattsalat, leicht und frisch.*
- Crevetten-Salat mit Spargeln**   18.50  
**Honig-Vinaigrette und Pistaziencrème**  
*Zart gegarte Crevetten auf einem Salat aus grünem und weißem Spargel, verfeinert mit einer Honig-Zitronen-Vinaigrette  
Dazu eine feine Pistaziencrème, Dill und gerösteten Pistazien.*
-  **Caprese**  16.50  
*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.*
-  **Spargelsalat**   16.50  
*Knackiger grüner und weißer Spargel, Rucola, Honig-Zitronen-Vinaigrette und geröstete Mandelblättchen.*
- Löwenzahnsalat**   15.50  
*Herber Löwenzahn in einer cremigen Vinaigrette mit Ei, serviert mit knusprigen Croutons und kräftig gebratenen Speckstreifen – ein Klassiker mit Charakter und Biss.*



## WARM VORSPEISEN UND SUPPE

---

**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**

**Pulpo & Spargel Lauwarme Salat**     17.50 | 24.50  
*Zart konfiert und gegrillter Pulpo, dazu warm servierter grüner und weißer Spargel, abgeschmeckt mit einer aromatischen Vinaigrette provençale aus Olivenöl, Kräutern und Tomate. Getoppt mit zerbröseltem Feta und gerösteten Haselnüssen für den perfekten Crunch.*

**✓ Spargelvelouté**   13.50  
*Weißer Spargel zu einem seidigen Velouté verfeinert, abgeschmeckt mit einem Hauch Olivenöl und Fleur de Sel. Ein eleganter Genuss, der die Reinheit des Spargels in den Mittelpunkt stellt.*

**✓ Frühlingszwiebel-Suppe**  13.50  
*Zart geschmorte Frühlingszwiebeln zu einer feinen Suppe verarbeitet, serviert mit einem Parmesan-Cracker und frischen Kräutern. Ein harmonisches Spiel aus Sanftheit und Knusprigkeit.*



## PASTA UND VEGETARISCHE GERICHTE

- Spaghetti Carbonara** 🌿🥛🥚 19.50 | 23.50  
*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  
*Frische Gnocchi, serviert mit warmem Spargel und gerösteten Kirschtomaten, verfeinert mit einem cremigen Taleggio-Fond und zarter Burrata. Frischer Rucola rundet das Gericht ab – aromatisch, schmelzend, harmonisch.*
- ✓ **Gefüllte Süßkartoffeln** 🥛 27.50 | 31.50  
**mit Gemüse und Quinoa, gratiniert mit Ziegenkäse**  
*Cremig gebackene Süßkartoffeln, gefüllt mit einer aromatischen Mischung aus knackigem Gemüse und proteinreichem Quinoa. Überzogen mit einer Schicht geschmolzenem Ziegenkäse, der für eine zarte, leicht würzige Note sorgt.*
- \*Riesen-Krabben & Hummer Tortelloni** (Fontaneto, Italia) 🌿🥛🥚🦞 32.50 | 36.50  
*Hausgemachte Tortelloni, gefüllt mit Riesenkrabben und Hummer, serviert mit zartem grünem Spargel und einer feinen Krebs-Safran-Sauce.*
- Blätterteigkissen mit Frühlingsragout aus Spargel** 🌿🥛🥚🌿 29.50 | 33.50  
*Ein knusprig gebackenes Blätterteigkissen, gefüllt mit einem zarten Ragout aus Spargel, saisonalem Gemüse und aromatischen Pfifferlingen. Eine feine Komposition, die Frühling und Wald auf dem Teller vereint.*



## FLEISCH

- 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.*
- Rumpsteak (200 g)** 🥛 39.50  
*Zart gegrilltes Rumpsteak, serviert mit Ihrer Wahl aus Café de Paris oder grüner Pfeffersauce, dazu Gemüse der Saison und eine Beilage nach Wunsch.*
- Rindsfilet mit Pfifferlingen und Rotwein-Schalotten** 🥛 45.50 | 52.50  
*Zart gebratenes Rindsfilet, begleitet von in Butter und Petersilie sautierten Pfifferlingen, langsam im Rotwein geschmorten Schalotten, begleitet von einer Auswahl an saisonalem.*
- Kalbs Osso Bucco (12 Stunden gegart)** 40.50  
*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** 🥦🥛🥚 37.50 | 44.50  
*Ein knusprig paniertes Cordon-Bleu aus Kalbfleisch, gefüllt und serviert mit frischem Gemüse und einer Beilage nach Wahl.*
- Kalbsschnitzel mit Spargel** 🌿 38.50 | 45.50  
*Fein gebratenes Kalbsschnitzel, begleitet von zartem, mit grünem und weißem Spargel serviert mit neuen Kartoffeln und einer klassischen Sauce Béarnaise. 🥛🥚*



## FISCH

---

- Egli Filet Müllerinnen Art** 🌽🥛 32.50 | 38.50  
*Zartes Egli-Filet nach Müllerinnen Art, goldbraun gebraten, serviert mit feinem Rahmspinat und Salzkartoffeln.*
- Zanderfilet mit Spargeln auf Frühlings-Choucroute** 🌽🥛 33.50 | 39.50  
*Knusprig gebratenes Zanderfilet auf milder Frühlings-Sauerkraut mit u. Apfel mit Spargeln, Weisswein-Butter-Sauce und kleinen Kräuterkartoffeln.* 🌿
- Wolfsbarsch auf der Haut gebraten** 🌽🥛 30.50 | 36.50  
*Zartes Filet vom Wolfsbarsch, knusprig auf der Haut gebraten, serviert mit Spargeln, Holunderblüten-Butter und frischen Blüten. Dazu eine Beilage nach Wahl.* 🌿

## FUR ZWEI ODER MEHR

---

**...Chateaubriand (250g p.P.)** **Preis P/p** 54.50

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

## 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)** 52.50 | 74.50  
**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.	
<b>Spargel-Pizza im Chausson-Teig</b>	25.50
Tomatensauce, Mozzarella, Grüner Spargel, Roh Schinken 	



---

 **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)

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.