

Weihnachtsangebot

Möchten Sie an Weihnachten ohne grossen Aufwand ein edles Menü geniessen? Dann nutzen Sie unser Angebot für zu Hause.

Aus unserer Weihnachtskarte wählen Sie ihr Wunschmenü aus, dieses wird so vorbereitet, dass Sie zu Hause die Speisen nur noch wärmen und servieren müssen.

Bestellungen nehmen wir gerne telefonisch oder per E-Mail bis Donnerstag 21. Dezember 2017 entgegen.

Abholung der Speisen ist von Samstag 23. bis Sonntag 24. Dezember um 14.00 Uhr möglich.

Am 23. Dezember bleibt unser Restaurant für das normale Geschäft geschlossen, dafür verwandeln wir das Le Murenberg in einen kleinen Feinkostladen.

Ob es um einen Gutschein, eine Schachtel hausgemachte Pralinen, Macaron, Konfitüren, Ravioli, Rauchlachs, Entenleber-Terrine,... oder eine exklusive Flasche Wein geht, haben wir von 11.00 bis 18.00 Uhr für Sie geöffnet.

Beim "schnoiggen" gibt es natürlich auch viel zu probieren und ein Cüpli um auf die Weihnachtstage anzustossen. Wir freuen uns auf zahlreiche Besuche.

APERERO

Apéroplatte, für 2 Personen

36 CHF

- Entenleber Pralinen
- Gurken-Panna Cotta, Sauerrahm,
Oona Kaviar
- Bretonische Austern, Apfel, Zitrone
- Trüffelcrème, Wachtelei, Iberico Schinken

VORSPEISEN

- Glasierter Langustenschwanz mit Limettenmayonnaise und Gemüsepickels
Portion 20 CHF
- Entenleber-Terrine mit Brioche und Chutney
250 g Terrine 45 CHF
500g Terrine 85 CHF
- Hausgeräucherter Lachs mit Meerrettichsauerrahm und Toast
Portion 16 CHF
- Hummerbisque mit hausgemachten Hummerravioli, 2 Portionen
Glas à 290 ml 28 CHF
- Hausgemachte Périgord Trüffelravioli mit Parmesansauce und Waldpilzen
Portion 16 CHF

HAUPTGÄNGE

- Bretonische Seezunge mit Champagnersauce
Portion 42 CHF
- Kalbsfilet im Teig mit Morchelsauce
Portion 40 CHF
- Freiland Poulardenfricassée mit Riesling und Morcheln
Portion 28 CHF

Beilagen zu den Hauptgängen :
Wintergemüse und Kartoffelmousseline mit Trüffel

DESSERT

- Schokoladen-Opera mit Maroni
Portion

9 CHF

- Bûche de Noël
Orangen, Mascarpone, Lebkuchen oder
Mango, Passionsfrucht, Kokosnuss
Für 2 Personen
Für 4 Personen

24 CHF

45 CHF

- Pralinen
125 g

15 CHF

- Macaron
5 Stück
12 Stück

12 CHF

28 CHF

RAVIOLI

Die Ravioli werden frisch produziert und eingefroren um die Qualität zu gewährleisten.

- Kürbisravioli
- Brasatoravioli
- Trüffelravioli
- Hummerravioli

16 CHF / 500g

22 CHF / 500g

38 CHF / 500g

52 CHF / 500g

Die Ravioli müssen 3 bis 5 Minuten in leicht kochendem Salzwasser gekocht werden.