

Weihnachts- & Silvester-Angebot 2018

Möchten Sie an Weihnachten oder an Silvester ohne grossen Aufwand ein edles Menü geniessen? Dann nutzen Sie unser Angebot für zu Hause. Aus unserer Karte wählen Sie ihr Wunschmenü aus, dieses wird so vorbereitet, dass Sie zu Hause die Speisen nur noch wärmen und servieren müssen.

Bestellungen für Weihnachten nehmen wir gerne telefonisch oder per E-Mail bis Donnerstag 20. Dezember entgegen.

Abholung der Speisen ist am Sonntag 23. den ganzen Tag und am Montag 24. Dezember bis 14.00 Uhr möglich.

Bestellung für Silvester bis am Freitag 28. Dezember, Abholung am 30. und 31. Dezember den ganzen Tag.

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, 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 & ZWISCHENGERICHTE

- Glasierter Langustenschwanz mit Limetten-Mayonnaise und Gemüse Pickles 20 CHF
- Thunfisch Tataki mit Wasabi-Mayonnaise und Asiatischem Gemüsesalat 18 CHF
- Entenleber-Schnitte mit Quitten und Lebkuchen 17 CHF
- Entenleber-Terrine mit Brioche und Chutney pro 100g 18 CHF
- Lackiertes Rind mit Soja-Sauerrahm und marinierten Shi-Také 18 CHF
- Blätterteigkissen mit Fisch-Meeresfrüchte-Ragout 20 CHF
- Hummerbisque mit hausgemachten Hummerravioli, 2 Portionen
Glas à 320 ml 28 CHF
- Hausgemachte Périgord Trüffelravioli mit Parmesansauce und Waldpilzen 16 CHF

HAUPTGÄNGE

- Bretonischer Kabeljau mit Safransauce 30 CHF
- Bretonische Seezunge mit Champagnersauce 42 CHF
- Jakobsmuschel- Hummer-Fricassée mit Nolly Prat 46 CHF
- Kalbsfilet im Teig mit Morchelsauce 40 CHF
- Gefüllte Freiland-Poularde im Briocheteig (Poularde ohne Knochen) 32 CHF
- Konfierte Kalbsbacken mit Waldpilzsauce 32 CHF

Fleischgerichte werden mit Wintergemüse und getrüffeltem Kartoffelgratin und Fischgerichte mit geschmortem Fenchel und Kräuter-Venere-Reis serviert.

DESSERT

- Schokoladen-Opera mit Maroni 12 CHF
- Zitrusfrüchte-Dom 9 CHF
- Grand Cru Schokoladen-Entremet 11 CHF
- Pralinen
125 g 15 CHF
- Weihnachtsgebäck
125 g 10 CHF

RAVIOLI & HAUSSPEZIALITÄTEN

- Kürbisravioli 18 CHF / 500g
- Brasatoravioli 25 CHF / 500g
- Trüffelravioli 38 CHF / 500g
- Hummerravioli 52 CHF / 500g

Um die Qualität zu gewährleisten, werden die Ravioli direkt nach der Produktion tiefgefroren.
Die Ravioli müssen 3 bis 5 Minuten in leicht kochendem Salzwasser gekocht werden.

- Hausgeräucherter Schottischer Bio Lachs pro 100g 10 CHF
- Bouillabaisse-Suppe pro Glas 320 ml 22 CHF
- Birewegge pro Stück 8 CHF