

WEIHNACHTSANGEBOT 2025

Möchten Sie an Weihnachten 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 Freitag, 19. Dezember entgegen.

Abholung der Speisen ist am Dienstag, 23. Dezember von 13.00 bis 17.00 Uhr und am Mittwoch, 24. Dezember von 9.00 Uhr bis 12.00 Uhr möglich.

Ab dem 21. Dezember bleibt unser Restaurant für das normale Geschäft geschlossen, dafür verwandeln wir das Le Murenberg am 23. und 24. Dezember in einen kleinen Feinkostladen.

Wenn Sie noch das passende Geschenk für Freunde und Familie suchen, dann kommen Sie vorbei.

Bei uns finden Sie Gutscheine, hausgemachte Pralinen, Pickles, Ravioli, Rauchlachs, Entenleber-Terrine, und vieles mehr, natürlich auch eine exklusive Flasche Wein.

Wir haben am 23. Dezember von 13.00 Uhr bis 17.00 Uhr und am 24. Dezember von 9.00 Uhr bis 12.00 Uhr für Sie geöffnet.

WEIHNACHTSMENÜ

Konfierte Languste, Hummus, Granatapfel

Oder

Rindsrolle, Frischkäse, Gemüse-Pickles, wilder Pfeffer

Kabeljau, Safrangemüse, Bouchot Muscheln

Oder

Weiches Ei, Parmesan, Waldpilze, Prosciutto di Norcia

Kalbsfilet im Briocheteig, Trüffeljus

Gebratene Kartoffelterrine, Wintergemüse

Oder

Bretonischer Seeteufel, Champagnersauce

Gebratene Kartoffelterrine, Wintergemüse

Grand Cru Schokoladen-Maroni-Opera

Oder

Zitrusfrüchte-Entremet, Meringue

3 Gang 80 CHF

4 Gang 92 CHF

APÉRO

- Apéroplatte, für 2 Personen (5 verschiedene Tapas) 44 CHF

VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

- Rauchlachs-Frischkäserolle, Gurken-Pickles, rote Zwiebeln, Meerrettich 22 CHF
- Konfierte Languste, Hummus, Granatapfel 26 CHF
- Rindsrolle, Frischkäse, Gemüse-Pickles, wilder Pfeffer 24 CHF
- Entenleber-Terrine, Brîoché, Chutney pro 100g 24 CHF
- Kabeljau, Safrangemüse, Bouchot Muscheln 22 CHF
- Hummerbisque, Hummerrolle 16 CHF
- Weiches Ei, Parmesan, Waldpilze, Prosciutto di Norcia 20 CHF

FISCH-HAUPTGÄNGE

- Schottischer Bio-Lachs & Kabeljau im Blätterteigmantel, Zitronensauce 36 CHF
- Bretonischer Seeteufel, Champagnersauce 46 CHF
- Grillierter Hummerschwanz, Salicorne-Kaviar-Butter 55 CHF

FLEISCH-HAUPTGÄNGE

- | | |
|--|---------------------|
| - Kalbsfilet im Brioche-Teig, Trüffelsauce | 46 CHF |
| - Konfierte Kalbsbacken, Waldpilzsauce | 40 CHF |
| - Châteaubriand, Wild-Pfefferjus | für 2 Pers. 104 CHF |

Beilagen: Gebratene Kartoffelterrinen und Wintergemüse

DESSERTS

- | | |
|--|--------------|
| - Grand Cru Schokoladen-Maroni-Opera | 12 CHF |
| - Zitrusfrüchte-Entremet, Meringue | 12 CHF |
| - Dessertplatte Le Murenberg (5 Mini-Dessert pro Person) für 2 Pers. | 42 CHF |
| - Pralinen | 100 g 12 CHF |

RAVIOLI & HAUSSPEZIALITÄTEN

- | | |
|------------------|---------------|
| - Brasatoravioli | 25 CHF / 500g |
| - Trüffelravioli | 38 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 11 CHF |
| - Hausgeräucherter Wildlachs | pro 100g 15 CHF |
| - Birewegge | pro Stück 9 CHF |