

## WEIHNACHTSANGEBOT 2023

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 Mittwoch, 20. Dezember entgegen.

Abholung der Speisen ist am Samstag, 23. Dezember von 11.00 bis 18.00 Uhr und am Sonntag, 24. Dezember bis 12.00 Uhr möglich.

Ab dem 22. Dezember bleibt unser Restaurant für das normale Geschäft geschlossen, dafür verwandeln wir das Le Murenberg am 23. 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, Konfitüren, Ravioli, Rauchlachs, Entenleber-Terrine, und vieles mehr, natürlich auch eine exklusive Flasche Wein.

Wir haben von 11.00 bis 18.00 Uhr für Sie geöffnet.

# WEIHNACHTMENÜ

Glasierte Languste

Safran-Mayonnaise, Gemüse-Pickles

Oder

Siedfleisch-Terrine, Pommery Senf, Gemüse-Pickles

\*\*\*\*

Gratinierte Jakobsmuschel, Meeresfrüchte, Gemüse, Champignons

Oder

Weiches Ei, Parmesan, Waldpilze, Prosciutto di Norcia

\*\*\*\*

Kalbsfilet im Briocheteig, Trüffeljus

Kartoffelgnocchi, Wintergemüse

Oder

Roscoff Seeteufel, Safransauce

Kartoffelgnocchi, Wintergemüse

\*\*\*\*

Grand Cru Schokoladen-Opéra, Maroni

Oder

Exotisches Früchtemousse, Kokosnuss

3 Gang 72 CHF

4 Gang 86 CHF

## APÉRO

- Apéroplatte, für 2 Personen (5 verschiedene Tapas) 40 CHF

## VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE

- Rauchlachs-Frischkäserolle, Gurken Pickles, rote Zwiebel, Meerrettich 22 CHF
- Glasierte Languste, Safran-Mayonnaise, Gemüse-Pickles 26 CHF
- Siedfleisch-Terrine, Pommery Senf, Gemüse-Pickles 22 CHF
- Entenleber-Terrine, Brioche, Chutney pro 100g 22 CHF
- Gratinierte Jakobsmuschel, Meeresfrüchte, Lauch, Champignons 22 CHF
- Hummerbisque, Hummerrolle, 2 Portionen  
Glas à 320 ml 28 CHF
- Weiches Ei, Parmesan, Waldpilze, Prosciutto di Norcia 20 CHF

## FISCH-HAUPTGÄNGE

- Schottischer Bio-Lachs & Kabeljau im Blätterteigmantel, Zitronensauce 36 CHF
- Bretonische Seezunge, Champagnersauce 46 CHF
- Roscoff Seeteufel, Safransauce 42 CHF

## FLEISCH-HAUPTGÄNGE

- Kalbsfilet im Brioche-Teig, Trüffelsauce 42 CHF
- Konfierte Kalbsbacken, Waldpilzsauce 36 CHF
- Châteaubriand, Wild-Pfefferjus für 2 Pers. 90 CHF
- Gansfrikassée, Steinpilzsauce 42 CHF

Beilagen : Kartoffelgnocchi und Wintergemüse

## DESSERT

- Grand Cru Schokoladen-Opéra, Maroni 12 CHF
- Exotisches Früchtemousse, Kokosnuss 12 CHF
- Dessertplatte Le Murenberg 5 mini Dessert pro Person für 2 Pers. 38 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 10 CHF
- Birewegge pro Stück 9 CHF