

WEIHNACHTSANGEBOT 2024

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, 20. Dezember entgegen.

Abholung der Speisen ist am Montag, 23. Dezember von 14.00 bis 18.00 Uhr und am Dienstag, 24. Dezember von 9.00 Uhr 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. 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 14.00 Uhr bis 18.00 Uhr und am 24. Dezember von 9.00 Uhr bis 12.00 Uhr für Sie geöffnet.

WEIHNACHTMENÜ

Hummerterrine, Hummus, konfierte Zitrone

Oder

Rindsrolle, Frischkäse, Gemüse Pickles, wilder Pfeffer

Gratinierte Jakobsmuschel, Meeresfrüchte, Gemüse, Champignons

Oder

Weiches Ei, Parmesan, Waldpilze, Prosciutto di Norcia

Kalbsfilet im Briocheteig, Trüffeljus

Kartoffelgnocchi, Wintergemüse

Oder

Bretonische Seezunge, Champagnersauce

Kartoffelgnocchi, Wintergemüse

Grand Cru Schokoladen-Entremet, Maroni

Oder

Exotisches Früchtemousse, Kokosnuss

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
- Hummerterrine, Hummus, konfierte Zitrone 26 CHF
- Rindsrolle, Frischkäse, Gemüse Pickles, wilder Pfeffer 24 CHF
- Entenleber-Terrine, Brioche, Chutney pro 100g 2 CHF
- Gratinierte Jakobsmuschel, Meeresfrüchte, Lauch, Champignons 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
- Bretonische Seezunge, Champagnersauce 46 CHF
- Grillierter Langustenschwanz, Salicorne-Kaviar-Butter 65 CHF

FLEISCH-HAUPTGÄNGE

- Kalbsfilet im Brioche-Teig, Trüffelsauce 46 CHF
- Konfierte Kalbsbacken, Waldpilzsauce 40 CHF
- Châteaubriand, Wild-Pfefferjus für 2 Pers. 104 CHF
- Rentierrücken im Briocheteig 50 CHF

Beilagen : Kartoffelgnocchi und Wintergemüse

DESSERT

- Grand Cru Schokoladen-Entremet, Maroni 12 CHF
- Exotisches Früchtemousse, Kokosnuss 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
- Birewegge pro Stück 9 CHF