WEIHNACHTSANGEBOT 2026

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

Ab dem 20. 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

Hummer-Terrine, Safrandip, Gurken

Oder

Entenleber-Schnitte, Lebkuchen, Quitten

*****

Gebratene Jakobsmuschel, Meeresfrüchte, Lauch

Oder

Weiches Ei, Parmesan, Waldpilze, Bauernspeck

*****

Kalbsfilet im Briocheteig, Trüffelsauce

Kartoffel-Gnocchis, Wintergemüse

Oder

Bretonischer Kabeljau, Champagnersauce

Kartoffel-Gnocchis, Wintergemüse

*****

Grand Cru Schokoladen-Maroni-Opéra

Oder

Mango-Passionsfrucht-Entremet, Litschi

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
- Hummer-Terrine, Safrandip, Gurken		26 CHF
- Rindsrolle, Frischkäse, Gemüse-Pickles, wilder Pfeffer		24 CHF
- Entenleber-Terrine, Brioche, Chutney	pro 100g	24 CHF
- Gebratene Jakobsmuschel, Meeresfrüchte, Lauch		22 CHF
- Hummerbisque, Hummerrolle		18 CHF
- Weiches Ei, Parmesan, Waldpilze, Bauernspeck		20 CHF

FISCH-HAUPTGÄNGE

- Seezungenrolle, Safransauce	48 CHF
- Bretonischer Kabeljau, Champagnersauce	46 CHF
- Grillierter Hummerschwanz, Salicorne-Kaviar-Butter	55 CHF

FLEISCH-HAUPTGÄNGE

- Kalbsfilet im Briocheteig, Trüffelsauce		46 CHF
- Konfierte Kalbsbacken, Waldpilzsauce		44 CHF
- Châteaubriand, Wild-Pfefferjus	für 2 Pers.	104 CHF

Beilagen: Kartoffel-Gnocchis, Wintergemüse

DESSERTS

- Grand Cru Schokoladen-Maroni-Opéra			12 CHF
- Mango-Passionsfrucht-Entremet, Litschi			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