

Mit uns haben Sie
den **Genuss!**



Die Klassischen.

Menu 1

Saisonaler Blattsalat oder Tagessuppe



Schweinsgeschnetzeltes in Currysauce

Pilawreis

Mandelbrokkoli



Aargauer Rüeblikuchen

Menu 2

Saisonaler Blattsalat oder Tagessuppe



Hausgemachter Hackbraten

Kartoffelstock

Zweierlei Rüeбли



Süssmostcrème

Menu 3

Saisonaler Blattsalat oder Tagessuppe



Rahmschnitzel vom Schwein

Nudeln

Saisongemüse



Gebrannte Crème

je CHF 35.00 pro Person

Mit uns haben Sie
den **Genuss!**



Die Klassischen.

Menu 1

Salatteller Murimoos



Schweinsgeschnetzeltes nach Zürcher Art

Champignon-Rahmsauce

Spätzli

Saisongemüse



Aargauer Rüeblikuchen mit Vanilleglace

Menu 2

Tomatencrèmesuppe mit Basilikumpesto



Hausgemachter Hackbraten

Kartoffelstock

Zweierlei Rüeбли



Schokoladenmousse mit Früchtegarnitur

Menu 3

Gerstensuppe



Rindsvoressen nach Grossmutter Art

Spätzli

Saisongemüse



Caramelköppli

je CHF 38.00 pro Person

Mit uns haben Sie
den **Genuss!**



Die Exklusiven.

Menu 1

Saisonaler Salatteller mit Croûtons



Saltimbocca vom Schwein

Safranrisotto

Broccoli



Gebrannte Crème

Menu 2

Sellerie-Apfelsuppe mit Petersilienpesto



Stroganoff vom Angus Rind

Tagliatelle

Saisongemüse



Schokoladenmousse mit Früchtegarnitur

je CHF 40.00 pro Person

Mit uns haben Sie
den **Genuss!**



Die Exklusiven.

Menu 1

Saisonaler Blattsalat mit bunten Gemüsestreifen



Schmorbraten vom Angus Rind

Kartoffelgratin

Zweierlei Rüeblì



Panna cotta mit Früchtegarnitur

Menu 2

Kartoffel-Lauchsuppe mit Rauchforellen-Cracker



Geschnetzeltes vom Angus Rind

Pilzsauce

Spätzli

Saisongemüse



Aargauer Rüeblìkuchen mit Sauerrahm und Vanilleglace

je CHF 46.00 pro Person

Unser angebotenes Fleisch und Gemüse stammt
wenn immer möglich aus eigener Produktion.

Allgemeine Informationen & Konditionen



Ambiente

Das Murimoos bietet verschiedene Örtlichkeiten mit unterschiedlichem Ambiente. Beispielbilder finden Sie auf unserer [Website](#).

Anzahl Gäste

Für Gesellschaften ab 20 Erwachsenen stellen wir gerne ein Menu zusammen.

Um Missverständnisse auszuschließen, sollten sie uns die genaue Personenzahl spätestens zwei Wochen vor dem Anlass mitteilen. Diese Angabe gilt als Grundlage für den Einkauf, die Produktion, die Mitarbeiterplanung und die Rechnungsstellung.

Dekoration

Eine einfache saisonale Tischdekoration mit Kerzen ist in unseren Preisen inbegriffen. Dekorieren mit kleinen Vasen und echten Schnittblumen berechnen wir mit CHF 2.50 pro Gast. Selbstverständlich dürfen Sie auch selbst einen Tischschmuck mitbringen.

Exklusivbuchungen

Unsere Räumlichkeiten können für Anlässe exklusiv gemietet werden:

Galerie	ab 20 Erwachsene
Sämi Holliger-Saal	ab 40 Erwachsene
Direktorenhaus	ab 30 Erwachsene, Raummiete CHF 250.00

Individuelles Angebot

Die aufgelisteten Menus sind lediglich Vorschläge unseres breiten kulinarischen Angebotes. Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Menu zusammen.

Mitgebrachtes

Für mitgebrachte Apérohäppchen, Hochzeitstorten, Kuchen oder andere Speisen verrechnen wir Ihnen pro anwesende Person CHF 5.00.

Speisenangebot

Unser Fleisch und Gemüse stammt wenn immer möglich aus eigener Produktion.

Verlängerungen

Sie möchten länger Feiern? Kein Problem! Wir berechnen CHF 110.00 pro angebrochene Stunde.

Weine

Wir servieren Ihnen Weine vom Familienweingut Wehrli aus Küttigen.

Zapfengeld

Pro 75cl Flasche berechnen wir CHF 25.00.