

Les vins de la Cave du vieux Praz

Menu

Carpaccio de noix de Saint-Jaques
avec Salicorne et Cico Rosso



Agneau fumé
au coing et à l'estragon



Soupe à l'ail
avec crostini aux olives



Crevettes sautées
à l'ail avec du pain aux herbes



Taglierini de Morat au loup de mer
sauce tomate et sauge



Mousse de fèves de tonka
au chocolat

Weine der la Cave du vieux Praz

Menü

Jakobsmuschel Carpaccio
Mit Salicorne und Cico Rosso



Geräuchertes Lamm
mit Quitte und Estragon



Knoblauchsuppe
mit Oliven-Crostini



Sautierte Crevetten
mit Knoblauch und Kräuterbrot



Murtner Taglierini mit Wolsbarsch
Tomatensauce und Salbei



Tonkabohnenmousse mit Schokolade

Foodpairing

Kleine Häppchen/ Petits mets



HOTEL MURTENHOF & KRONE



Samstag/ Samedi 08.02 &
Sonntag/ Dimanche 09.02.25