

# KLASSIKER KARTE

## CARTE DES METS CLASSIQUES

<b>Saisonale Blattsalate mit Croutons</b> <i>Salade verte de saison et croûtons</i>		9	
<b>Tatar vom Rind Toast und Butter</b> <i>Tartare de boeuf* Toast et beurre</i>	70g	22	
	140g		32
<b>Freiburger Fritten* halbe Portion</b> <i>Frites Fribourgeoises* demie portion</i>		7	
<b>Kurkuma Linguini** mit Seeländer Gemüsebolognese</b> <i>Linguini** au curcuma avec Bolognese de légumes « 3 lacs »</i>			26
<b>Eglifilets*** gebraten nach Müllerinnen Art mit Zitronenbutter Sauce</b> <b>Schlosskartoffeln und saisonalem Gemüse</b> <i>Filets de perches*** à la meunière sauce au beurre citron pommes château et légumes de saison</i>		35	43
<b>Gebackene Eglifilets*** mit Tartarensauce und saisonalem Gemüse</b> <i>Filets de perches*** frits à la sauce tartare et légumes de saison</i>		30	38
<b>Grünes Thai Curry mit Eglifilets*** mit Palmherz Pak Choi und Basmatireis</b> <i>Curry vert Thaïlandais avec filets de perches d'élevage Suisse pak choi, cœur de palmier et riz basmati</i>	1 Pers.		39
	2 Pers.		69
<b>Gebratenes Rinderfilet*** „Teys“ mit Pommery-Senfsauce</b> <b>Kräutertagliatelle** und saisonalem Gemüse</b> <i>Filet de bœuf*** « Teys » sauté Sauce à la moutarde de Pommery Tagliatelles aux herbes** et légumes de saison</i>	140g		44
	180g		49
<b>Wiener Schnitzel vom Swiss Farmer Kalb*** mit frischen Pommes Frites* und saisonalem Gemüse</b> <i>Escalope viennoise de Swiss Farmer veau*** frites fraîches et légumes de saisons</i>		38	42
<b>Sautéed Chicken*** mit Chili Knoblauch gebratenem Reis und Gemüse</b> <i>Sautéed chicken*** aux chili ail riz poêlé et légumes</i>			33

<b>Sommersalat mit Greyerzer und Tomatenmarmalade an Basilikum-Vinaigrette</b> <i>Salade d'été avec confiture de tomates fromage gruyère et vinaigrette au basilique</i>	15.50
<b>Tatar vom geräucherten Lachs mit Seeländer Gemüse-Carpaccio</b> <i>Tartare de saumon fumé et carpaccio de légumes des trois lacs</i>	26
<b>Gazpacho vom hiesigen Gemüse mit Rosmarinflute</b> <i>Gazpacho de légumes des trois lacs avec une flûte au romarin</i>	8.50
<b>Roastbeef vom Murtner Metzg mit Tatar Sauce und frischen Frites und kleinem Salat</b> <i>Roastbeef de la boucherie de Morat avec une tartaraise et frites fraîches accompagné d'une petite salade</i>	28
<b>Gebratenes Zanderfilet mit Apfel-Zitronensauce Gerste und Ruccola</b> <i>Filet de sandre sauté avec une sauce au citron-pommes avec de l'orge et ruccola</i>	36
<b>Grilliertes Rumpsteak mit Café de Paris Sauce Kräuterkartoffeln und Gemüse</b> <i>Rumpsteak grillé avec sauce aux café de Paris pommes de terre aux herbes</i>	39
<b>Pouletbrust Schnitzel vom Grill mit Tessiner Polenta und Champignon-Zwiebelragout</b> <i>Escalope de poitrine de poulet rôtie avec une polenta tessinoise et un ragout aux champignons et oignons</i>	36
<b>Murtner Tagliatelle mit Seeländer Tomatengemüse Sbrinz und Salbei</b> <i>Tagliatelle Moratoise aux tomates des trois lacs au fromage Sbrinz et à la sauge</i>	28
<b>Aprikosen Panna Cotta mit Mandelstreusel</b> <i>Panna cotta à l'abricot avec un crumble aux amandes</i>	9
<b>Sauerrahmglace mit Kirschenkompott und Meringue</b> <i>Glace à la crème acidulée avec compote aux cerises et meringue croquante</i>	11

#### INFORMATIONEN

| Hotel-Halbpension: 3 oder 4 Gerichte von der Karte der «Genusslandschaften»

| Hôtel - demie pension: 3 ou 4 plats de la carte « des paysages succulents»

\* | mit Kartoffeln der Familie Bapst | avec pommes de terre de la famille Bapst

\*\* | Pasta: „Les délices de Barbara“- Murten | Pâtes moratoises

\*\*\* | Zucht für Biodiversität | élevage soutien à la biodiversité

\*\*\*\* | von Gutknecht Gemüse Ried | de Gutknecht légumes à Ried