



SEPTEMBER 2024
PILZPARADE
IM SPÄTSOMMER
 mit Pilzen, Nüssen, Trauben und Chicorée

Hier ein kleiner Auszug aus unserem Angebot:
 Bunter Gemüsesalat mit geräucherter Felche
 und Quitten Chutney
 Gebratenes Zanderfilet mit Preiselbeersauce, Wildreis
 und saisonalem Gemüse
 Zwetschgen-Streuselkuchen mit Vanilleglace
 ...und vieles mehr und selbstverständlich unsere Speisekarte
 mit im Angebot.

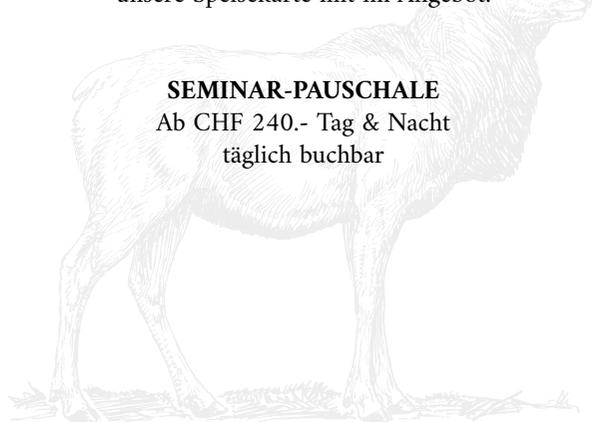
Weinempfehlung aus unserer Schatzkammer
CAVE COURONNE 1669

Weisswein
 Chardonnay Langhe DOC
 Exklusivité Murtenhof
 Piemonte Domaine Moccagatta

Rotwein
 Barbaresco DOCG | 93P Parker
 Exklusivité Murtenhof
 Piemonte Domaine Moccagatta

OKTOBER 2024
EMMENTALER WILD
 Herbstliches mit Damhirsch, Kürbis,
 Preiselbeeren und Rotkraut

Hier ein kleiner Auszug aus unserem Angebot:
 Hirschkopfe Jäger Art mit Spätzli, Rotkraut
 und Rosenkohl CHF 36.-
 Hirschschnitzel mit Wildrahmsauce, Spätzli, Rotkraut
 und Rosenkohl CHF 46.-
 Nesselrode Murtenhof mit Cassismeringue
 und Vanille Eiscreme CHF 14.-
 ...und vieles mehr und selbstverständlich
 unsere Speisekarte mit im Angebot.



SEMINAR-PAUSCHALE
 Ab CHF 240.- Tag & Nacht
 täglich buchbar



VERSCHENKEN
SIE GENUSS

Ein Gutschein vom Hotel Murtenhof & Krone
 Die besondere Geschenkidee
 ... zum Vatertag
 ... zum Hochzeitstag
 zum Geburtstag



MURTENHOF & KRONE



ÖFFNUNGSZEITEN À LA CARTE RESTAURANT
 von April bis Oktober 2024
 Dienstag bis Sonntag von 11:00 - 14:00 und 18:00 bis 22:30 Uhr
HOTEL TÄGLICH GEÖFFNET

Eine Auswahl unserer Lieferanten und Partner



Hotel Murtenhof & Krone
 Rathausgasse 1-5
 CH-3280 Murten

Telefon: +41 (0)26 672 90 30
 E-Mail: info@murtenhof.ch
 www.murtenhof.ch

Montag, 01. April 2024 bis Donnerstag, 31. Oktober 2024



MURTENHOF & KRONE



KULINARISCHER
KALENDER
 April bis Oktober 2024



MAI 2024
DER SPARGEL SPRIESST
 mit hiesigen Spargeln, Sprossen
 und knackigen Salaten

Hier ein kleiner Auszug aus unserem Angebot:
 Frühlingsalat mit Spargel Croutons, Heidelbeeren
 und Joghurt-Kräuter dressing
 Seeländer Spargel Portion mit Bernaise Sauce
 Kamut (Khorasan Bio-Weizen) Fusilli
 mit Spargel Cashewnüsse und Estragonpesto
 ...und vieles mehr und selbstverständlich
 unsere Speisekarte mit im Angebot.

LOVE AFFAIR

in der Private Spa Suite mit Seesicht
 2 Saunen und 1 Whirlwanne
 eine Flasche 7.5 dl Vully-Schaumwein
 Rosenstrauß auf dem Zimmer bei Anreise
 romantisches 5-Gang Abendessen
 (ohne Getränke)
 Frühstücksbuffet
 Rosenessenz für ein Rosenbad zu zweit
 in der Paiova Whirlwanne im Zimmer
 Obst-Säfte und Finger-Food
 Leihbademantel
 Ab CHF 399.- Tag/Person



APRIL 2024
KRÄFTIGES GRÜN ZUM
MURTNER SAISONSTART
 mit Bärlauch, Kräuterpasta
 und Frühlingszwiebeln

Hier ein kleiner Auszug aus unserem Angebot:
 Erdnuss-Bärlauch Krokettchen mit Sauerrahmsauce
 und saisonalem Gemüse CHF 29.-
 Gebratenes Rumpsteak mit Bärlauchjus, Rosmarinkartof-
 feln und saisonalem Gemüse CHF 39.-
 Rhabarber Tiramisu mit Zartbitterschokolade CHF 12.-

...und vieles mehr und selbstverständlich
 unsere Speisekarte mit im Angebot.

Pasta aus dem Parmesanlaib

Hausgemachte Nudeln werden für Sie am Tisch zubereitet

Von Karfreitag, 29.3.2024 bis Ostermontag, 1.4.2024
 servieren wir Ihnen unser **OSTERMENÜ**
 Reservierung erbeten!



JUNI 2024
SEELÄNDERGEMÜSE
 Das Plus an Genuss
 mit Süsskartoffeln, Spinat
 und vielen weiteren Gemüsen

Hier ein kleiner Auszug aus unserem Angebot:
 Seeländer Gemüsesalat mit Baumnuss-Fenchel Crunch
 Gebratenes Zanderfilet mit Salbeikartoffeln
 und Marmande-Tomatenragout
 Grünes Curry mit Seeländer Gemüse und fried Rice
 ...und vieles mehr und selbstverständlich
 unsere Speisekarte mit im Angebot.

Weinempfehlung aus unserer Schatzkammer
CAVE COURONNE 1669

Weisswein
 Chardonnay Garda DOC Le Mure
 Az. Agricola Ricchi, Lombardi

Rotwein
 Cabernet Garda DOC I Ciottoli
 Az. Agricola Ricchi, Lombardi

JULI 2024
À LA CARTE OLYMPIADE
 mit französischem Sommerfeeling
 mit Olivenöl, Kräutern und Knoblauch

Hier ein kleiner Auszug aus unserem Angebot:
 Sommersalat mit Nostrano Gurken Peperoni Wasser-
 melone, Basilikumvinaigrette und Portwein Kracker
 Taglierini mit Zucchini Auberginen, Cherrytomaten,
 Oliven und Basilikum
 Murtener Roastbeef mit Blattsalat und Frites rustique
 ...und vieles mehr und selbstverständlich
 unsere Speisekarte mit im Angebot.

COCKTAIL-SUMMERHIT

NEGRONI CALABRESE, by Xavier
 CHF 15.-

ohne Alkohol
 PURPLE BAY CHF 10.-



AUGUST 2024
FRECH, FRUCHTIG,
FRISCHE FRUCHT-
VARIATIONEN
 mit Melone, Beeren, Kirschen
 und Aprikosen

MENÜ

Sommersalat mit Melone, Hüttenkäse
 und Hofkräuter-Vinaigrette
 * * *
 Gazpacho mit Rosmarin Flute
 * * *
 Gebratene Egli Filets mit Zucchini Tomatengemüse
 und Pesto
 * * *
 Sautiertes Rinderfilet mit BBQ-Sauce, Schlosskartoffeln,
 saisonalem Gemüse
 * * *
 Mascarponecreme mit Thymian-Erdbeeren

Reservierungs-Hotline: +41-26 6 72 90 30

...und vieles mehr und selbstverständlich
 unsere Speisekarte mit im Angebot.