



SEPTEMBRE 2023
COING – PRUNE – AIRELLES
 ...festival de fruits en septembre

Voici un petit aperçu de notre offre:
 Salade de légumes avec filet de féra fumé et chutney de coings

Filet de sandre sauté avec sauce aux airelles
 riz sauvage et légumes de saison
 Streusel aux prunes et glace vanille

...et bien d'autres bonnes choses ainsi qu'une offre variée de la carte des mets.

Notre recommandation
 de vin de notre CAVE COURONNE 1669

Vin blanc
 Chardonnay Langhe DOC
 Exclusivité Murtenhof
 Piemonte Domaine Moccagatta

Vin rouge
 Barbaresco DOCG | 93P Parker
 Exclusivité Murtenhof
 Piemonte Domaine Moccagatta

OCTOBRE 2023
LA CHASSE
EST UN PLAISIR

**Civet & escalope de cerf
 de daim d'élevage d'Emmental**

Voici un petit aperçu de notre offre:
 Civet de cerf à la façon du chasseur avec des Spaetzli
 choux rouge et choux de Bruxelles CHF 36.-
 Escalope de cerf et sauce gibier à la crème
 avec des Spaetzli
 choux rouge et choux de Bruxelles CHF 46.-
 Nesselrode Murtenhof
 Vermicelle et meringue au cassis
 et glace vanille CHF 14.-

...et bien d'autres bonnes choses ainsi qu'une offre variée de la carte des mets.

FORFAIT SEMINAIRE
 dès CHF 230.- jour & nuit
 Réservation tous les jours



**FAITES PLAISIR OU
 FAITES-VOUS PLAISIR**

Un bon de l'hôtel Murtenhof & Krone

Une idée cadeau originale
 ...pour la fête des Mères
 ...pour un anniversaire de mariage
 ... ou un anniversaire tout court



MURTENHOF & KRONE



HORAIRES D'OUVERTURES
 DU RESTAURANT À LA CARTE
 d' avril à octobre 2023
 de mardi à dimanche de
 11:00 - 14:00 et 18:00 à 22:30 h
 HOTEL OUVERT TOUS LES JOURS



Hotel Murtenhof & Krone
 Rathausgasse 1-5
 CH-3280 Murten
 Telefon: +41 (0)26 672 90 30
 Fax: +41 (0)26 672 90 39
 E-Mail: info@murtenhof.ch
 www.murtenhof.ch

Du samedi 01 avril 2023 au mardi 31 octobre 2023



MURTENHOF & KRONE





MAI 2023
LES ASPERGES
EMBRASSENT L'ESTRAGON
 Fraîchement cueillis par le fermier
 Gutknecht

Voici un petit aperçu de notre offre:
 Salade de trintemps aux asperges, croûtons, myrtilles et
 sauce yaourt aux herbes
 Asperges de la région des 3 lacs à la sauce Bernaise
 Kamut (Khorasan blé bio) Fusilli aux asperges
 noix d'acajou et pesto à l'estragon
 ...et bien d'autres bonnes choses ainsi qu'une offre
 variée de la carte des mets.



JUIN 2023
UNE TOUCHE D'ASIE
 Les légumes du pays des 3 lacs en détour

Voici un petit aperçu de notre offre:
 Salade de légumes du pays
 avec un crunch de noix et fenouil
 Filet de sandre sauté et pommes de terre à la sauge
 avec un ragoût de tomates de Marmande
 Curry vert aux légumes et riz sauté

...et bien d'autres bonnes choses ainsi qu'une offre
 variée de la carte des mets.

Notre recommandation
de vin de notre LA CAVE COURONNE 1669

Vin blanc
 Chardonnay Garda DOC Le Mure
 Az. Agricola Ricchi, Lombardi

Vin rouge
 Cabernet Garda DOC I Ciottoli
 Az. Agricola Ricchi, Lombardi

JULIET 2023
BRISE RAFRAICHISANTE
AVEC VUR SUR LE LAC
 Envie de savourer du Roastbeef de Morat
 ou Gazpacho de légumes de la région?

Voici un petit aperçu de notre offre:
 Salade estivale avec concombre Nostrano, pepperoni,
 pastèque, vinaigrette au basilic et croustillant au Porto
 Taglierini avec courgettes, aubergines, tomates cerises,
 olives et basilic
 Roastbeef de Morat avec salade verte
 et frites rustiques

...et bien d'autres bonnes choses ainsi qu'une offre
 variée de la carte des mets.

COCKTAIL SURPRISE DE L'ÉTÉ

NEGRONI CALABRESE, by Xavier
 CHF 15.-

sans alcool
 PURPLE BAY CHF 10.-



AOÛT 2023
TERRASSE DE RÊVE
EN 5 PLATS
 Saveur de vacances
 au thym et au romarin

MENU

Salade estivale au melon, cottage cheese
 et vinaigrette aux herbes du potager

Gazpacho et flûte au romarin

Filets de perches sautés avec des courgettes
 tomates et son pesto

Médaille de filet de boeuf à la sauce BBQ,
 pommes de terre du château et légumes de saison

Crème au Mascarpone avec fraises au thym

Pour réservation: 0041-266729030

...et bien d'autres bonnes choses ainsi qu'une offre
 variée de la carte des mets.

AVRIL 2023
AIL DES OURS ET RHUBARBE
 Les incontournables du printemps

Voici un petit aperçu de notre offre:
 Croquettes de cacahuètes et ail des ours à la crème
 acidulée et légumes de saison CHF 29.-
 Rumpsteak sauté au jus à l'ail des ours, pommes de terre
 au romarin et légumes de saison CHF 39.-
 Tiramisu à la rhubarbe et chocolat fin amer CHF 12.-

...et bien d'autres bonnes choses ainsi qu'une offre
 variée de la carte des mets.

Pâtes dans la meule de Parmesan
 Nouilles maison préparées devant vous
 À la table



Tout
récemment
cueillis
 par le fermier
 Gutknecht