

KLASSIKER KARTE

CARTE DES METS CLASSIQUES

Saisonale Blattsalate mit Croutons

Salade verte de saison et croûtons 9

Tatar vom Rind Toast und Butter

Tartare de boeuf* Toast et beurre 70g 22
140g 32

Freiburger Fritten* halbe Portion

Frites Fribourgeoises* demie portion 7

Kurkuma Linguini** mit Seeländer Gemüsebolognese

Linguini** au curcuma avec Bolognese de légumes « 3 lacs » 26

Eglifilets*** gebraten nach Müllerinnen Art mit Zitronenbutter Sauce

Schlosskartoffeln und saisonalem Gemüse

Filets de perches*** à la meunière
sauce au beurre citron
pommes château et légumes de saison 35 43

Gebackene Eglifilets*** mit Tartarensauce und saisonalem Gemüse

Filets de perches*** frits
à la sauce tartare et légumes de saison 30 38

Grünes Thai Curry mit Eglifilets*** mit Palmherz

Pak Choi und Basmatireis

Curry vert Thaïlandais
avec filets de perches d'élevage Suisse 1 Pers. 39
pak choi, cœur de palmier et riz basmati 2 Pers. 69

Gebratenes Rinderfilet*** „Teys“ mit Pommery-Senfsauce

Kräutertagiatelle** und saisonalem Gemüse

Filet de bœuf*** « Teys » sauté
Sauce à la moutarde de Pommery 140g 44
Tagliatelles aux herbes** et légumes de saison 180g 49

Wiener Schnitzel vom Swiss Farmer Kalb*** mit frischen Pommes Frites* und saisonalem Gemüse

Escalope viennoise de Swiss Farmer veau***
frites fraîches et légumes de saisons 38 42

Sautéed Chicken*** mit Chili Knoblauch gebratenem Reis und Gemüse

Sautéed chicken*** aux chili ail
riz poêlé et légumes 33

HEISS & KNACKIG – CHAUD & CROQUANT

... SEELAND IN ECHT

... PAYS DU LAC POUR DE VRAI

Murtner Rohschinken mit Melone <i>Jambon cru de Morat avec melon</i>	15.50
Gazpacho vom hiesigen Gemüse mit Rosmarin-Flûte <i>Gazpacho de légumes locaux avec flûte au romarin</i>	8.5
Seeländer Tomaten mit Mozzarella <i>Tomates des trois lacs avec mozzarella</i>	14.50
Roastbeef vom Murtner Metzger mit Tatar Sauce und frischen Frites <i>Roastbeef de la boucherie de Morat avec sauce tartare et frites fraîches</i>	28
Zanderfilet mit Gemüse Couscous und Orangensauce <i>Filet de sandre avec couscous aux légumes et sauce à l'orange</i>	36
Tomatenschnitzel mit Puy Linsen Spinat und Basilikum – Crème fraîche <i>Escalope de tomates avec lentilles vertes du Puy épinards et basilic à la crème fraîche</i>	29
Gebratenes Rumpsteak mit Pfeffersauce Schlosskartoffeln und Saison-Gemüse <i>Rumpsteak sauté avec sauce aux poivres pommes château et légumes de saison</i>	39
Lamm Entrecôte mit Tamarinden-Minz Sauce Gebratenem Reis und grillierter Wassermelone <i>Entrecôte d'agneau à la sauce aux tamarins et menthe avec riz sautés et pastèque grillée</i>	44
Limettenparfait mit Pfirsichkompott und Krokant <i>Parfait aux limettes avec compote de pêches et croustillants</i>	14
Mascarponecreme mit Erdbeeren und Pfeffer-Meringue <i>Crème au mascarpone aux fraises et meringue au poivre</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