



IM MURTEN-HOF

DANS LA COUR DE MORAT

DE CHLI SPYCHER
LE PTIT ENTREPÔT

Saisonaler Blattsalat mit Croutons
Salade verte de saison avec croûtons
11

Tatar vom Rind mit Toast und Butter
Tartare de boeuf Toast et beurre
70g 24
140g 34

VIEH - MÄRIT
MARCHÉ DU BÉTAIL

**Gebrautes Rinderfilet „Teys“
mit Pommery-Senfsauce**
Kräutertagiatelle und saisonalem Gemüse
Filet de bœuf „Teys“ sauté
sauce à la moutarde de Pommery
tagiatelle aux herbes et légumes de saison
140g 48
180g 55

**Murtener Elefantenoher
vom „Swiss Farmer“ Kalb mit
Pommes Frites und Saisongemüse**
Oreille d'éléphant de veau „Swiss Farmer“
avec pommes frites
et légumes de saison
42 ½ Port.
47 Port.

**NACHHALTIGE PRODUKTE
VON HIESIGEN HERSTELLERN**
**PRODUITS DURABLES
D'ARTISANS DE LA RÉGION**

Kartoffeln der Familie Bapst und Gutknecht | pommes de terre de
la famille Bapst et Gutknecht
Pasta : „Les délices de Barbara“ - Murten/Morat
Zucht für Biodiversität | élevage pour la biodiversité
Gutknecht Gemüse Ried | Gutknecht légumes à Ried

D'RYF
RIVE DU LAC

**Eglifilets aus CH-Zucht nach Müllerinnen Art
mit Zitronenbutter Sauce**
Schlosskartoffeln und saisonalem Gemüse
Filets de perche d'élevage CH, meunière
sauce au beurre citronné
pommes château et légumes de saison
39 ½ Port.
47 Port.

**Gebackene Eglifilets aus CH-Zucht
mit Tartarsauce und saisonalem Gemüse**
Friture de filets de perches d'élevage Suisse
avec sauce tartare et légumes de saison
37 ½ Port.
45 Port.

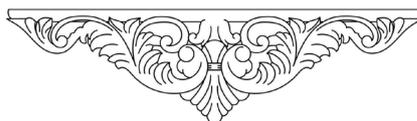
GROSSES MOOS
GRAND MARAIS

Grünes Thai Curry
**mit Eglifilets aus CH-Zucht mit Palmherz
Pak Choi und Basmatireis**
Curry vert Thaïlandais
avec filets de perches d'élevage Suisse
pak choi, cœur de palmier et riz basmati
1 Pers. 43
2 Pers. 75

SÜESSES CHRÜZGÄSSLI
DOUCE RUELLE DE LA CROIX

Aprikosenmousse mit Basilikumeringue
Mousse d'abricots avec une meringue au
basilic
14

Apfelkuchen mit Rahm
Tarte aux pommes et crème
9





FRUCHTIG -FRISCHE SOMMERVERIATIONEN

VARIATIONS ESTIVALES FRAÎCHES ET FRUITÉES

HOF - MENÜ

MENU DE LA COUR
3 GÄNGE / 3 PLATS
59

**Sommersalat mit Ziegenkäse
Beeren und Kirschenchutney**

Salade d'été aux baies
fromage de chèvre et chutney de cerises
15

**Gazpacho
mit Grissini**

Gazpacho
avec Grissini
10

**Gebratenes Rumpsteak
mit Kräuterbutter
Schlosskartoffeln und saisonalem Gemüse**

Rumpsteak sauté
avec beurre aux herbes
Pommes château et légumes de saison
45

**Gebratenes Zanderfilet
mit Basilikumpesto
Quinoa und Seeländer Tomaten**

Filet de sandre sauté
avec pesto au basilic
Quinoa et tomates des trois lacs
42

**Apfelkuchen
mit Rahm**

Tarte aux pommes
et crème
9

**Griessflammerie mit Melone
und Beerencoulis**

Flan à la semoule avec melon
et coulis de baies
12

HISTORISCHE HANDELSROUTE

ROUTE COMMERCIAL HISTORIQUE

DE DIESBACH

**Asiatisches Töpfchen
mit gebratene Nudeln
verschiedenen Gemüse und Ei**

Petit pot asiatique
aux nouilles sautées
avec différentes légumes et œuf
28

WATT

**Grünes Gemüse - Curry
mit Palmherz und Kefen
Basmati-Reis**

Curry vert aux légumes
avec cœur de palmier et pois mange-tout
au riz Basmati
28

Alle Preise sind in CHF inkl. 8.1 % MwSt. - Tous les prix en CHF 8.1 % TVA incluse

