





# **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

## Gebratenes Rinderfilet "Teys" mit Pommery-Senfsauce Kräutertagliatelle und saisonalem Gemüse

Filet de bœuf "Teys" sauté sauce à la moutarde de Pommery tagliatelle aux herbes et légumes de saison 140g 48 180g 55

### Murtener Elefantenohr 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

# Kirschkuchen mit Sahne und Vanilleglace

Gâteau aux cerises avec crème chantilly et glace à la vanille 14

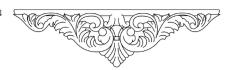
#### Apfelkuchen mit Rahm

Tarte aux pommes et crème

9













## SEELÄNDER GEMÜSE – DAS PLUS AN GENUSS Les légumes du pays des trois lacs – donnent plus du plaisir

HOF - MENÜ MENU DE LA COUR 3 GÄNGE / 3 PLATS 59

# Saisonaler Blattsalat mit Croutons

Salade verte de saison avec croûtons 11

## Gebratenes Rumpsteak mit Merlot-Sauce Süsskartoffeln und saisonalem Gemüse

Rumpsteak sauté avec sauce au merlot patates douces et légumes de saison 45

## Apfelkuchen mit Rahm

Tarte aux pommes et crème

## Seeländer Gemüsecreme Suppe mit Oliven Crostini

Soupe à la crème de légumes de la région du lac avec crostini aux olives 10

### Gebratenes Zanderfilet mit Chorizosauce Venerereis und saisonalem Gemüse

Filet de sandre sauté Sauce chorizo Riz Vénéré et légumes de saison 42

#### Zitronen Pannacotta

Pannacotta au citron 9

## HISTORISCHE HANDELSROUTE ROUTE COMMERCIAL HISTORIQUE

#### DE DIESBACH

### Casarecce mit Seeländer Tomaten Nüssen Oliven Basilikum und Parmesan

Casarecce
avec tomates de la région du lac
noix olives basilic et parmesan
31

### WATT

# Seeländer Gemüsetöfchen mit Neuen Kartoffeln und Sauerrahmsauce

Poêlée de légumes de la région du lac avec pommes de terre nouvelles et sauce à la crème acidulée

31

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





