

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 bœuf* avec toast et beurre
70g 24
140a 34

VIEH - MÄRIT MARCHÉ DU BÉTAIL

**Gebratenes Rinderfilet „Teys“
mit Pommery-Senssauce**
Kräutertagiatelle und saisonalem Gemüse
Filet de boeuf „Teys“ sauté
Sauce à la moutarde de Pommery
Tagiatelle aux herbes et légumes de saison
140g 49
180g 57

**Murtener Elefantenoher
vom „Swiss Farmer“ Kalb mit
Pommes Frites und Saisongemüse**
Escalope viennoise de veau „Swiss Farmer“
Pommes frites et légumes de saison
42 ½ Port.
47 Port.

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.
48 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
35 ½ Port.
45 Port.

GROSSES MOOS GRAND MARAIS

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

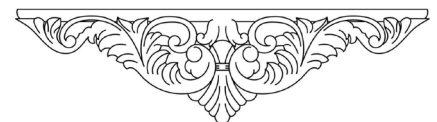
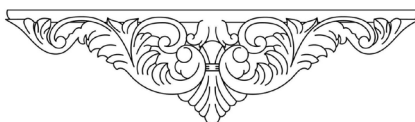
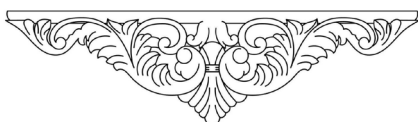
SÜESSES CHRÜZGÄSSLI DOUCE RUELLE DE LA CROIX

Pistazien-Schokoladenkuchen mit marinierten Kumquats
Gâteau au chocolat et à la pistache avec kumquats marinés
14

Apfelkuchen mit Rahm
Gâteau aux pommes avec de la crème
9

*NACHHALTIGE PRODUKTE VON HIESIGEN HERSTELLERN - DES PRODUITS DURABLES
DE PRODUCTEURS LOCAUX*

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





EIN EXOTISCHES FRÜHLINGSFEELING
UN SENTIMENT DE PRINTEMPS EXOTIQUE

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

Saisonaler Blattsalat mit Croutons

Salade verte de saison avec croûtons

11

Fenchelcreme Suppe mit Kurkuma und Crevette

Soupe à la crème de fenouil, curcuma et crevette

10

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

Rumsteck grillé avec jus au merlot

Pommes de terre au château et légumes de saison

46

**Gebratenes Zanderfilet mit Rote Zwiebel Coulis
Fregola Sarda und saisonalem Gemüse**

Filet de sandre grille, Coulis d'oignon rouge

Fregola Sarda et légumes de saison

42

Apfelkuchen mit Rahm

Gâteau aux pommes avec de la crème

9

Zitronen Panna Cotta

Panna cotta au citron

9

HISTORISCHE HANDELSROUTE
ANCIENNE ROUTE COMMERCIALE



DE DIESBACH

**Casarecce mit Pesto Oliven
und getrockneten Tomaten**

Casarecce with pesto olives
and dried tomatoes

28

WATT

**Nasi Goreng
Mit Sojageschnetzeltem
Koriander Gemüse und Ei**

Tagliatelle with herbs
with sautéed vegetables
soy stew with green curry sauce

28

Alle Preise sind in CHF inkl. 8.1 % MwSt. – Tous les prix sont en CHF 8.1 % incl. TVA

