

IM MURTEN-HOF

IN THE COURTYARD OF MURTEN

DE CHLI SPYCHER LE PTIT ENTREPÔT

Saisonaler Blattsalat mit Croutons
Seasonal greens with croutons
11

Tatar vom Rind* mit Toast und Butter
Beef tartare* Toast and butter
70g 24
140g 34

VIEH - MÄRIT MARCHÉ DU BÉTAIL

**Gebratenes Rinderfilet „Teys“
mit Pommery-Senfsauce
Kräutertagliatelle und saisonalem Gemüse**
"Teys" fillet of beef sautéed
Pommery mustard sauce
tagliatelle with herbs and seasonal vegetables
140g 48
180g 55

**Murtener Elefantenoher
vom „Swiss Farmer“ Kalb mit
Pommes Frites und Saisongemüse**
Swiss Farmer" veal elephant ear
with French fries
and seasonal vegetables
42 ½ Port.
47 Port.

***NACHHALTIGE PRODUKTE
VON HIESIGEN HERSTELLERN
SUSTAINABLE PRODUCTS
FROM LOCAL ARTISANS***

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

D'RYF RIVE DU LAC

**Eglifilets aus CH-Zucht nach Müllerinnen Art
mit Zitronenbutter Sauce
Schlosskartoffeln und saisonalem Gemüse**
Fillets of CH farmed perch, meunière
lemon butter sauce
castle potatoes and seasonal vegetables
37 ½ Port.
47 Port.

**Gebackene Eglifilets aus CH-Zucht
mit Tartarsauce und saisonalem Gemüse**
Fried fillets of Swiss farmed perch
with tartar sauce and seasonal vegetables
35 ½ Port.
45 Port.

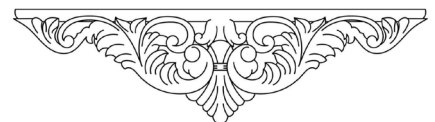
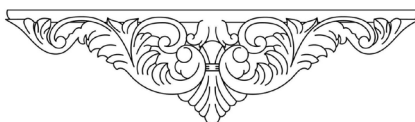
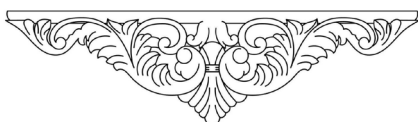
GROSSES MOOS GRAND MARAIS

**Grünes Thai Curry
mit Eglifilets aus CH-Zucht mit Palmherz
Pak Choi und Basmatireis**
Thai green curry
with fillets of Swiss farmed perch
pak choi, heart of palm and basmati rice
1 Pers. 43
2 Pers. 75

SÜESSES CHRÜZGÄSSLI DOUCE RUELE DE LA CROIX

**Mascarponecreme
Mit Rhabarberkompott**
Mascarpone cream
with a rhubarb compote
14

Apfelkuchen mit Rahm
Apple pie and cream
9





JETZT SPRIESSEN HIESIGE SPARGELN

NOW LOCAL ASPARAGUS GROWS

HOF - MENÜ

COURTYARD MENU
3 GÄNGE / 3 PLATES
59

**Saisonaler Blattsalat
mit Croutons**

Seasonal green salad
with croutons

11

**Spargelcreme Suppe
mit Rohschinken-Prussien**

Creamy asparagus soup
with raw ham Prussian

10

**Gebratenes Rumpsteak
mit Kräutersauce**

Schlosskartoffeln und saisonalem Gemüse

Pan-fried Rumpsteak
sauce with herbs

Castle potatoes and seasonal vegetables

45

**Gebratenes Zanderfilet
mit Tomatencoulis**

Fregola Sarda und saisonalem Gemüse

Sautéed pike-perch fillet
with tomato coulis

Fregola Sarda and seasonal vegetables

42

**Apfelkuchen
mit Rahm**

Apple pie
and cream

9

**Mascarponecreme
mit Rhabarberkompott**

Mascarpone cream
with a rhubarb compote

14

HISTORISCHE HANDELSROUTE

HISTORICAL TRADING TRAIL

DE DIESBACH

**Portion von Seeländer Spargeln
mit Bernaisesauce oder Vinaigrette
und Schlosskartoffeln**

Portion of lake country asparagus
with bernaise sauce or vinaigrette
and castle potatoes

Portion 33

Klein/small 28

**Portion Rohschinken/Raw ham 6
Portion Schinken /ham 6**

WATT

**Fregola Sarda
mit Frühlingszwiebeln
Cherrytomaten und Oregano**

Fregola Sarda
with spring onions
cherry tomatoes et oregano

31

Alle Preise sind in CHF inkl. 8.1 % MwSt. - All prices in CHF 8.1 % incl. VAT

