



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
140g 34

VIEH - MÄRIT MARCHÉ DU BÉTAIL

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

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

SÜESSES CHRÜZGÄSSLI
DOUCE RUELLE DE LA CROIX
Rhabarber Streuselkuchen mit Vanilleglace
Crumble à la rhubarbe avec glace à la vanille
14

Apfelkuchen mit Rahm
Gâteau aux pommes avec de la crème
9

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 perche 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 thai
avec filets de perche d'élevage CH et cœur de
palmier
Pak Choi et riz basmati
1 Pers. 43
2 Pers. 75

*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





SEELAND SPARGEL GENUSS NACH DEM AUSSTECHEN

LAKE LAND ASPARAGUS
DELIGHT AFTER CUTTING OUT

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

Saisonaler Blattsalat mit Croutons

Salades vertes de saison
avec croûtons
11

Gebrautes Rumpsteak mit Gremolata und Gemüse-Couscous

Rumpsteak sauté
avec Gremolata et
Couscous avec légumes de saison
46

Spargelcreme Suppe mit Blätterteig Flute

Crème d'asperges
avec flûte en pâte feuilletée
10

Gebrautes Zanderfilet mit Chorizosauce Quinoa und saisonalem Gemüse

Filet de sandre sauté
avec sauce chorizo
Quinoa et légumes de saison
42

Apfelkuchen mit Rahm

Tarte de pommes et crème chantilly
9

Flan-Karamell mit Mandelhüppe

Flan caramel avec biscuit d'amandes
9

HISTORISCHE HANDELSROUTE ANCIENNE ROUTE COMMERCIALE

DE DIESBACH

Portion Seeländer Spargeln mit Hollandaise oder Vinaigrette und Schlosskartoffeln

Portion d'asperges blanches
avec sauce hollandaise ou
vinaigrette
et pommes château
28 ½ Port.
34 Port.

Portion Rohschinken jambon cru
6

Portion Schinken jambon
5

WATT

Orecchiette mit Spargel Rucola und Tomatensauce

Orecchiette avec asperges
roquette
et sauce tomates
28

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

