

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**
Kräutertagiatelle und saisonalem Gemüse
"Teys" fillet of beef sautéed
Pommery mustard sauce
tagiatelle 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.

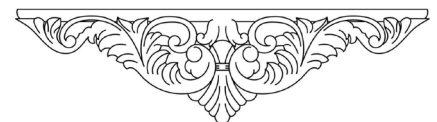
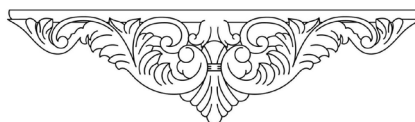
GROSSES MOOS GRAND MARAIS

**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 RUELLE DE LA CROIX

**Zwetschgen-Streuselkuchen
Mit Vanilleglace**
Plum crumble cake
with vanilla ice cream
14

Apfelkuchen mit Rahm
Apple pie and cream
9





ECHTER TRÜFFEL UND ANDERES, WILDES GEMÜSE REAL TRUFFLES AND OTHER, WILD VEGETABLES

HOF - MENÜ COURTYARD MENU 3 GÄNGE / 3 PLATES 59

Nüsslisalat mit Ei und Croutons

Sweet lamb's lettuce
with egg and croutons

14

Selleriecreme Suppe mit Trüffel

Celery cream soup
with truffle

10

Gebratenes Rumpsteak mit Pilz-Rahmsauce Schlosskartoffeln und saisonalem Gemüse

Rumpsteak pan fried
with mushroom cream sauce
castle potatoes and seasonal vegetables

45

Gebratenes Zanderfilet mit Estragonsauce Couscous und saisonaem Gemüse

Sautéed pike-perch fillet
with tarragon sauce,
couscous and seasonal vegetables

42

Apfelkuchen mit Rahm

Apple tarte
with whipped cream

9

Lebkuchen – Panna Cotta

Gingerbread
panna cotta

9

HISTORISCHE HANDELSROUTE HISTORICAL TRADING TRAIL

DE DIESBACH

Gnocchi mit Kürbis Spinat und Zwetschgen-Chutney

Gnocchi with pumpkin
spinach and plum chutney

28

WATT

Taglierini mit Trüffel aus der Region im Parmesan-Laib gedreht

Taglierini with truffle from the region
twisted in a parmesan loaf

38

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

