



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**
Kräutertagiatelle und saisonalem Gemüse
Filet de bœuf „Teys“ sauté
sauce à la moutarde de Pommery
tagiatelle aux herbes et légumes de saison
140g 48
180g 55

**Murtener Elefantenoher
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.et

**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.

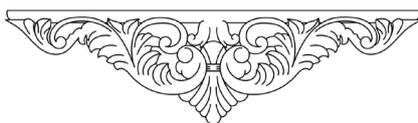
GROSSES MOOS GRAND MARAIS

**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 RUELE DE LA CROIX

**Zwetschgen-Streuselkuchen
mit Vanilleglace**
Crumble aux pruneaux
avec glace à la vanille
14

Apfelkuchen mit Rahm
Tarte aux pommes et crème
9





ECHTE TRÜFFEL UND ANDERES WILDES GEMÜSE

VRAIES TRUFFES ET AUTRES LÉGUMES SAUVAGES

HOF - MENÜ

MENU DE LA COUR
3 GÄNGE / 3 PLATS
59

Nüsslisalat mit Ei und Croutons

Salade de doucette
avec œuf et croûtons
14

Selleriecreme Suppe mit Trüffel

Crème de céleri
avec truffe
10

Gebratenes Rumpsteak mit Pilz-Rahmsauce Schlosskartoffeln und saisonalem Gemüse

Rumpsteak sauté
avec sauce à la crème aux champignons
pommes de terre château
et légumes de saison
45

Gebratenes Zanderfilet mit Estragonsauce Couscous und saisonalem Gemüse

Filet de sandre sauté
avec sauce à l'estragon
Couscous et légumes de saison
42

Apfelkuchen mit Rahm

Tarte aux pommes
et crème
9

Lebkuchen – Panna Cotta

Panna cotta
au pain d'épices
12

HISTORISCHE HANDELSROUTE

ROUTE COMMERCIAL HISTORIQUE

DE DIESBACH

Gnocchi mit Kürbis Spinat und Zwetschgen-Chutney

Gnocchi à la courge et aux épinards
avec chutney de pruneaux
28

WATT

Taglierini am Tisch zubereitet in einem Laib Parmesan mit Trüffeln aus der Region

Taglierini préparées, à table
dans une meule de Parmesan
avec des truffes de la région
38

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

