



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

**Murtener Elefantenohr
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.

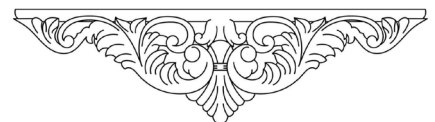
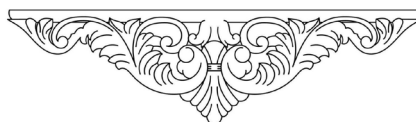
GROSSES MOOS
GRAND MARAIS

**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 RUELLE DE LA CROIX

**Nesselrode Murtenhof
mit Rosa Pfeffer- Meringue**
Vermicelle de marrons avec meringue au
poivre rose
14

Apfelkuchen mit Rahm
Tarte aux pommes et crème
9





LEUCHTENDE HERBST-FARBEN
MIT KÜRBIS, PREISELBEEREN UND MARRONI
COULEURS BRILLANTES D'AUTOMN
AVEC COURGE, AIRELLES ET MARRONS

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

**Nüsslisalat mit Ei
und Croutons**
Salade de doucette
avec œuf et croûtons
14

**Kürbiscreme Suppe
mit Brotsticks**
Crème de potiron
avec bâtonnets de pain
10

**Gebratenes Rumpsteak
mit Merlot-Jus**
Spätzli und saisonalem Gemüse
Rumpsteak sauté
avec jus de Merlot
Spätzli et légumes de saison
45

**Gebratenes Zanderfilet
mit Preiselbeersauce**
Safran Ebly und saisonalem Gemüse
Filet de sandre sauté
avec sauce aux airelles
Ebly au safran et légumes de saison
42

**Apfelkuchen
mit Rahm**
Tarte aux pommes
et crème
9

**Zimtglace
mit Rotweifeigen**
Glace à la cannelle
avec figes au vin rouge
12

HISTORISCHE HANDELSROUTE
ROUTE COMMERCIAL HISTORIQUE

DE DIESBACH

**Spätzlipfanne mit Rosenkohl
Rotkraut und Marroni**

Casolette aus spaetzli
avec choux de Bruxelles
chou rouge et marrons
28

WATT

**Tagliatelle mit Schwarzwurzel
Radicchio und Rahmsauce**

Tagliatelle aux salsifis
Chicorée rouge
et sauce à la crème
28

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

