



# IM MURTEN-HOF

## DANS LA COUR DE MORAT

**DE CHLI SPYCHER**  
LE PTIT ENTREPÔT

**D'RYF**  
RIVE DU LAC

**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

**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.

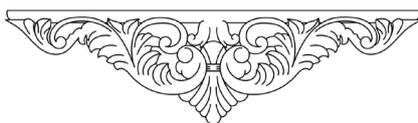
**GROSSES MOOS**  
GRAND MARAIS

**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

**Panna Cotta  
mit Hof Trauben**  
Panna Cotta  
avec raisins de la cour  
9

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





# PILZPARADE IM SPÄTSOMMER

## DÉFILÉ DE CHAMPIGNONS À LA FIN DE L'ÉTÉ

### HOF - MENÜ

MENU DE LA COUR

3 GÄNGE / 3 PLATS

59

#### **Bunter Herbstsalat mit Hoftrauben Chicorée und Holunder-Dressing**

Salade d'automne avec raisin de la cour  
Chicorée et vinaigrette au sureau

15

#### **Pilzcreme Suppe mit Blätterteig Flute**

Crème aux champignons  
avec flûte de pâte feuilletée

10

#### **Gebratenes Rumpsteak mit Steinpilz Sauce**

Schlosskartoffeln und saisonalem Gemüse  
Rumpsteak sauté  
avec sauce aux bolets

Pommes château et légumes de saison

45

#### **Gebratenes Zanderfilet mit Traubenconfit**

Venerereis und saisonalem Gemüse  
Filet de sandre sauté  
avec des raisins confit

riz vénéré et légumes de saison

42

#### **Apfelkuchen mit Rahm**

Tarte aux pommes  
et crème

9

#### **Zwetschgenkompott Mit Vanilleglace**

Compôte de prunes  
avec glace à la vanille

11

## HISTORISCHE HANDELSROUTE

### ROUTE COMMERCIAL HISTORIQUE

### DE DIESBACH

#### **Penne an Nusspesto mit Soja und getrockneten Tomaten**

Penne avec pesto aux noix  
soja et tomates séchées

28

### WATT

#### **Gnocchi an Thymian-Rahmsauce mit Pilzen und Schalotten**

Gnocchi à la crème au thym  
avec champignons et échalotes

28

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

