



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-Senssauce**
Kräutertagiatelle und saisonalem Gemüse
Filet de boeuf „Teys“ sauté
Sauce à la moutarde de Pommery
Tagiatelle aux herbes et légumes de saison
140g 49
180g 57

**Murtener Elefantenoher
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

Zitronentarte mit Erdbeeren
Tarte au citron et aux fraises
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 thaï
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





TOMATENFESTIVAL

SAFTIGE HIGHLIGHTS VOM GROSSEN MOOS

FESTIVAL DE LA TOMATE
DES DÉLICES JUTEUX ISSUS DU GRAND MARAIS

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 Peperoni-Orangenchutney Safrangerste und saisonalem Gemüse

Rumpsteak sauté
avec chutney aux poivrons et à l'orange
grains d'orge au safran et légumes de saison
46

Apfelkuchen mit Rahm

Tarte de pommes et crème chantilly
9

Apfel-Ingwer Cremesuppe

Soupe crémeuse aux pommes et au gingembre
10

Gebrautes Zanderfilet mit Tomatencoulis Venerereis und saisonalem Gemüse

Filet de sandre sauté avec coulis de tomates
Riz vénéré et légumes de saison
42

Blaubeer Quark Trifle

Trifle au fromage blanc et aux myrtilles
9

HISTORISCHE HANDELSROUTE

ANCIENNE ROUTE COMMERCIALE

DE DIESBACH

Neue Kartoffeln Champignons mit Gartenerbsen Zwiebeln und Bärlauch

Pommes nouvelles aux champignons
Petits pois
Oignons et ail des ours
28 ½ Port.
34 Port.

WATT

Casarecce mit Seeländer Tomaten Salbei

Rucola und Nusspesto

Casarecce aux tomates du pays
sauge et roquette
avec pesto aux noix
28

Alle Preise sind in CHF inkl. 8.1 % MwSt. – Tous les prix sont en CHF 8.1 % incl. TVA
Kennzeichnungspflichtige Allerge und Inhaltsstoffe sind am Büffet und Rezeption hinterlegt.
Les allergènes et les ingrédients nécessitant un étiquetage sont indiqués au buffet et à la
réception.

