



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

Rhabarber Streuselkuchen mit Vanilleglace
Crumble à la rhubarbe avec glace à la vanille
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





SEELAND SPARGEL GENUSS NACH DEM AUSSTECHEN

ASPERGES DE SEELAND
LE PLAISIR APRÈS LA DÉCOUPE

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 Gremolata
und Gemüse-Couscous**
Rumpsteak sauté avec Gremolata et
Couscous avec légumes de saison
46

Apfelkuchen mit Rahm
Tarte de pommes et crème chantilly
9

Spargelcreme Suppe mit Blätterteig Flute
Crème d'asperges avec flûte en pâte feuilletée
10

**Gebrautes Zanderfilet mit Chorizosauce
Quinoa und saisonalem Gemüse**
Filet de sandre sauté avec sauce chorizo
Quinoa et légumes de saison
42

Flan-Karamell mit Mandelhüppe
Flan caramel avec biscuit d'amandes
9

HISTORISCHE HANDELSROUTE ANCIENNE ROUTE COMMERCIALE

DE DIESBACH

**Portion Seeländer Spargeln
mit Hollandaise oder Vinaigrette
und Schlosskartoffeln**
Portion d'asperges blanches
avec sauce hollandaise ou vinaigrette
et pommes château
28 ½ Port.
34 Port.

Portion Rohschinken jambon cru
6

Portion Schinken jambon
5

WATT

**Orecchiette mit Spargel
Rucola
und Tomatensauce**

Orecchiette avec asperges
roquette
et sauce tomates
28

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

