

IM MURTEN-HOF

IN THE COURTYARD OF MURTEN

DE CHLI SPYCHER LE PTIT ENTREPÔT

Saisonaler Blattsalat mit Croutons
Seasonal greens with croutons
11

Tatar vom Rind mit Toast und Butter
Beef tartare Toast and butter
70g 24
140g 34

VIEH - MÄRIT MARCHÉ DU BÉTAIL

**Gebrautes Rinderfilet „Teys“
mit Pommery-Senfsauce
Kräutertagliatelle und saisonalem Gemüse**
"Teys" fillet of beef sautéed
Pommery mustard sauce
tagliatelle with herbs and seasonal vegetables
140g 48
180g 55

**Murtener Elefantenoher
vom „Swiss Farmer“ Kalb mit
Pommes Frites und Saisongemüse**
Swiss Farmer" veal elephant ear
with French fries
and seasonal vegetables
42 ½ Port.
47 Port.

**NACHHALTIGE PRODUKTE
VON HIESIGEN HERSTELLERN**
*SUSTAINABLE PRODUCTS
FROM LOCAL ARTISANS*

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

D'RYF RIVE DU LAC

**Eglifilets aus CH-Zucht nach Müllerinnen Art
mit Zitronenbutter Sauce
Schlosskartoffeln und saisonalem Gemüse**
Fillets of CH farmed perch, meunière
lemon butter sauce
castle potatoes and seasonal vegetables
37 ½ Port.
47 Port.

**Gebackene Eglifilets aus CH-Zucht
mit Tartarsauce und saisonalem Gemüse**
Fried fillets of Swiss farmed perch
with tartar sauce and seasonal vegetables
35 ½ Port.
45 Port.

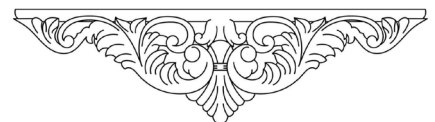
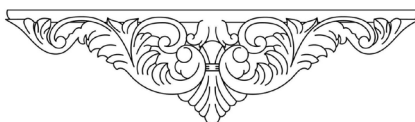
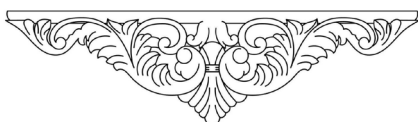
GROSSES MOOS GRAND MARAIS

**Grünes Thai Curry
mit Eglifilets aus CH-Zucht mit Palmherz
Pak Choi und Basmatireis**
Thai green curry
with fillets of Swiss farmed perch
pak choi, heart of palm and basmati rice
1 Pers. 43
2 Pers. 75

SÜESSES CHRÜZGÄSSLI DOUCE RUELE DE LA CROIX

**Nesselrode Murtenhof
mit Rosa Pfeffer- Meringue**
Nesselrode Murtenhof
with pink pepper meringue
14

Apfelkuchen mit Rahm
Apple pie and cream
9





LEUCHTENDE HERBST-FARBEN
MIT KÜRBIS, PREISELBEEREN UND MARRONI
SHINING AUTUMN COLORS
WITH PUMPKIN, CRANBERRIES AND CHESTNUTS

HOF - MENÜ
COURTYARD MENU
3 GÄNGE / 3 PLATES
59

**Nüsslisalat mit Ei
und Croutons**

Sweet lamb's lettuce
with egg and croutons

14

**Kürbiscreme Suppe
mit Brotsticks**

Pumpkin cream soup
with breadsticks

10

**Gebratenes Rumpsteak
mit Merlot-Jus
Spätzli und saisonalem Gemüse**

Rumpsteak pan fried
with Merlot-Juice
Spätzli and seasonal vegetables

45

**Gebratenes Zanderfilet mit
Preiselbeersauce**

Safran Ebly und saisonalem Gemüse
Fillet of pike perch sauteed
with cranberry sauce saffron Ebly and
seasonal vegetables

42

**Apfelkuchen
mit Rahm**

Apple tarte
et whipped cream

9

Zimtglace mit Rotweifeigen

Cinnamon ice cream
with red wine figs

12

HISTORISCHE HANDELSROUTE
HISTORICAL TRADING TRAIL

DE DIESBACH

**Spätzlipfanne mit Rosenkohl
Rotkraut und Marroni**

Spätzlipanne with Brussels sprouts
red cabbage and chestnuts

28

WATT

**Tagliatelle mit Schwarzwurzel
Radicchio und Rahmsauce**

Tagliatelle with black salsify
radicchio and cream sauce

28

Alle Preise sind in CHF inkl. 8.1 % MwSt. - All prices in CHF 8.1 % incl. VAT

