



IM MURTEN-HOF

DANS LA COUR DE MORAT

DE CHLI SPYCHER

TINY STORAGE

Saisonaler Blattsalat mit Croutons
Seasonal green salad with croutons
11

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

VIEH - MÄRIT

LIVESTOCK MARKET

**Gebratenes Rinderfilet „Tey“
mit Pommery-Sensauce**
Kräutertagiatelle und saisonalem Gemüse
Tey's fillet of beef sautéed
Pommery mustard sauce
tagiatelle with herbs and seasonal vegetables
140g 49
180g 56

**Murtener Elefantenohr
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.

D'RYF

LAKESIDE DRIVE

**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
38 ½ Port.
48 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

GREAT MOSS

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 CHRÜZGÄSLI DOUCE RUELLE DE LA CROIX

**Erdbeermousse mit Basilikum
und Safranmeringue**
Strawberry mousse with basil
and saffron meringue
14

Apfelkuchen mit Rahm
Apple tarte with cream

*NACHHALTIGE PRODUKTE VON HIESIGEN HERSTELLERN - DES PRODUITS DURABLES DE
PRODUCTEURS LOCAUX*





SOMMER KLASSIKER

ERFRISCHENDE GERICHTE ZUM WARMEN WETTER

SUMMER CLASSICS

REFRESHING DISHES FOR WARM WEATHER

HOF - MENÜ

MENU DE LA COUR
3 GÄNGE / 3 PLATS
59

Saisonaler Blattsalat mit Croutons
Seasonal green salad with croutons
11

Gazpacho mit Grissini
Gazpacho with grissini
10

**Gebratenes Rumpsteak
mit BBQ Sauce**
Olivenkartoffeln und saisonalem Gemüse
Fried rump steak
with BBQ sauce
olive potatoes and seasonal vegetables
46

**Gebratenes Zanderfilet
mit Estragon und Gurken**
Tomaten und Fregola Sarda
Fried pike-perch fillet
with tarragon and cucumber
Tomatoes and fregola sarda
42

Apfelkuchen mit Rahm
Apple tarte with whipped cream
9

Espresso Panna cotta mit Beeren
Espresso Panna cotta with berries
9

HISTORISCHE HANDELSROUTE

ANCIENNE ROUTE COMMERCIALE

DE DIESBACH

**Grillgemüse mit Oliven
Feta
und Sauerrahmsauce**
Grilled vegetables with olives
feta cheese
and sour cream sauce
28

WATT

**Zitrone-Ingwer Fusilli
mit Rucola
und Seeländer Tomaten**
Lemon and ginger fusilli
with rocket
and lake-land tomatoes
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.

