



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 „Tey“ mit Pommery-Sensauce

Kräutertagliatelle und saisonalem Gemüse

Filet de boeuf „Tey“ sauté

Sauce à la moutarde de Pommery

Tagliatelle aux herbes et légumes de saison

140g 49

180g 57

Murtener Elefantenohr

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.

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

SÜESSES CHRÜZGÄSSLI
DOUCE RUELE DE LA CROIX

Erdbeermousse mit Basilikum und Safranmeringue

Mousse à la fraise avec basilic
et meringue safranée

14

Apfelkuchen mit Rahm

Tarte aux pommes avec de la crème

9

*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





SOMMER KLASSIKER

ERFRISCHENDE GERICHTE ZUM WARMEN WETTER

CLASSIQUES D'ÉTÉ

DES PLATS RAFRAÎCHISSANTS POUR LES BEAUX JOURS

HOF - MENÜ

MENU DE LA COUR
3 GÄNGE / 3 PLATS
59

Saisonaler Blattsalat mit Croutons
Salades vertes de saison avec croûtons
11

**Gebratenes Rumpsteak
mit BBQ Sauce**
Olivenkartoffeln und saisonalem Gemüse
Rumpsteak sauté avec sauce barbecue
Pommes de terre aux olives
et légumes de saison
46

Apfelkuchen mit Rahm
Tarte aux pommes et crème chantilly
9

Gazpacho mit Grissini
Gazpacho avec grissini
10

**Gebratenes Zanderfilet
mit Estragon und Gurken**
Tomaten und Fregola Sarda
Filet de sandre poêlé
à l'estragon et concombres
Tomates et fregola sarda
42

Espresso Panna cotta mit Beeren
Espresso Panna cotta aux baies
9



HISTORISCHE HANDELSROUTE

ANCIENNE ROUTE COMMERCIALE

DE DIESBACH

**Grillgemüse mit Oliven Feta
und Sauerrahmsauce**
Légumes grillés aux olives
Feta et sauce à la crème acidulée
28

WATT

**Zitrone-Ingwer Fusilli
mit Rucola
und Seeländer Tomaten**
Fusilli au citron et gingembre
avec roquette
et tomates du pays des 3 lacs
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.

