



# 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 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 RUELLE 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

**Gebrautes Rumpsteak  
mit BBQ Sauce**  
**Olivenkartoffeln und saisonalem Gemüse**  
Rumpsteak sauté avec sauce aux herbes  
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

**Gebrautes 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 aigre  
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.

