



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-Sensauce**

Kräutertagliatelle und saisonalem Gemüse

Filet de boeuf „Teys“ sauté

Sauce à la moutarde de Pommery

Tagliatelle 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.

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

Nesselrode Murtenhof

Vermicelles du Murtenhof

12

Apfelkuchen mit Rahm

Gâteau aux pommes avec de la crème

9

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



HERBSTLECKEREIEN VOM GROSSES MOOS UND GONDISWIL

SAVEURS D'AUTOMNE D'ICI ET D'EMMENTAL

HOF - MENÜ MENU DE LA COUR 3 GÄNGE / 3 PLATS 59

Saisonaler Blattsalat mit Croutons

Salades vertes de saison
avec croûtons

11

Kürbissuppe mit Amareto

Soupe au potiron
à l'Amaretto

10

Gebrautes Rumpsteak mit Pilzrahmsauce

Spätzli und saisonalem Gemüse
Rumpsteak sauté
avec sauce aux champignons
Spätzli et légumes de saison

46

Gebrautes Zanderfilet mit Preiselbeersauce

Linsen-Couscous und saisonalem Gemüse
Filet de sandre sauté
avec sauce aux airelles
couscous aux lentilles et légumes de saison

42

Apfelkuchen mit Rahm

Tarte de pommes
et crème chantilly

9

Kurbiskernparfait mit Quittenkompott

Parfait aux graines de courge
avec compote de coings

11

HISTORISCHE HANDELSROUTE ANCIENNE ROUTE COMMERCIALE

DE DIESBACH

Spätzlipfanne mit Kürbis Rosenkohl und Champignons

Poêlée de spätzli
avec potiron, choux de Bruxelles
et champignons

28

WATT

Kräutertagiatelle mit Auberginen getrockneten Tomaten und Nusspesto

Tagliatelles aux herbes
aux aubergines et des tomates séchées
au pesto aux noix

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.

