



# IM MURTEN-HOF

DANS LA COUR DE MORAT

DE CHLI SPYCHER  
LE P'TIT 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

**Schokoladen-Trüffelmousse mit Weichselkirschen**

Mousse au chocolat aux truffes avec cerises noires

14

**Apfelkuchen mit Rahm**

Gâteau aux pommes avec de la crème chantilly

9

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



# TRÜFFELMARKT IN DER RATHAUSGASSE MARCHÉ AUX TRUFFES À LA « RATHAUSGASSE »

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

### Saisonaler Blattsalat mit Croutons

Salades vertes de saison  
avec croûtons

11

### Randensuppe mit Kokosnuss

Soupe de betteraves rouges  
à la noix de coco

10

### Gebrautes Rumpsteak mit Pfeffersauce

Kräuterebly und saisonalem Gemüse  
Rumpsteak sauté  
avec sauce au poivre  
blé aux herbes et légumes de saison

46

### Gebrautes Zanderfilet mit Safransauce

Camargue Reis und saisonalem Gemüse  
Filet de sandre sauté  
avec sauce au safran  
riz de Camargue et légumes de saison

42

### Apfelkuchen mit Rahm

Tarte aux pommes  
et crème chantilly

9

### Mandarinen- Quarktorte

Tarte au fromage blanc  
à la mandarine

11

## HISTORISCHE HANDELSROUTE ANCIENNE ROUTE COMMERCIALE

### DE DIESBACH

#### Gebrautener Reis mit Kichererbsen Gemüse Ei und Sojasauce

Riz sauté  
avec pois chiches, légumes, œufs  
et sauce soja

28

### WATT

#### Taglierini am Tisch zubereitet in einem Laib Parmesan mit Trüffeln aus der Region

Taglierini préparées, à table  
dans une meule de Parmesan  
avec des truffes de la région

38

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.

