



IM MURTEN-HOF

IN THE COURTYARD OF MURTEN

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 „Teys“
mit Pommery-Senfsauce**
Kräutertagiatelle und saisonalem Gemüse
Teys" fillet of beef sautéed
Pommery mustard sauce
tagliatelle 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.

SÜESSES CHRÜZGÄSSLI SWEET CROSS ALLEY

Zitronentarte mit Erdbeeren
Lemon tart with strawberries
14

Apfelkuchen mit Rahm
Apple pie and cream
9

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
pommes château and seasonal vegetables
38 ½ Port.
48 Port.

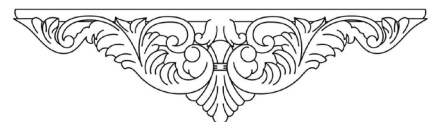
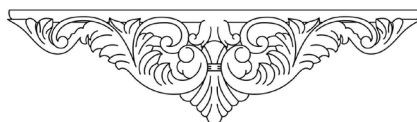
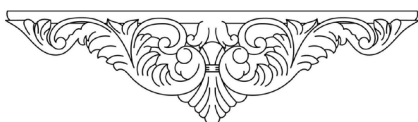
**Gebackene Eglifilets aus CH-Zucht
mit Tartarsauce und saisonalem Gemüse**
Fried fillets of Swiss farmed perch
with tartar sauce and seasonal vegetables
35 ½ Port.
45 Port.

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

NACHHALTIGE PRODUKTE VON HIESIGEN HERSTELLERN *SUSTAINABLE PRODUCTS FROM LOCAL ARTISANS*

Kartoffeln der Familie Bapst | Potatoes from Bapst // Pasta : „Les délices de Barbara“ - Murten/Morat
Zucht für Biodiversität | elevation to protect biodiversity
Gutknecht Gemüse Ried | Gutknecht vegetables in Ried





TOMATENFESTIVAL SAFTIGE HIGHLIGHTS VOM GROSSEN MOOS

TOMATO FESTIVAL – JUICY HIGHLIGHTS FROM THE BIG MOSS

HOF - MENÜ COURTYARD MENU 3 GÄNGE / 3 COURSES 59

Saisonaler Blattsalat mit Croutons

Seasonal green salad
with croutons
11

**Gebratenes Rumpsteak
mit Peperoni-Orangenchutney
Safrangerste und saisonalem Gemüse**
Pan-fried Rumpsteak
with red peper and orange chutney
safron barley and seasonal vegetables
46

Apfelkuchen mit Rahm
Apple pie and cream
9

Apfel-Ingwer Cremesuppe
Apple and ginger cream soup
10

**Gebratenes Zanderfilet
mit Tomatencoulis
Venererei und saisonalem Gemüse**
Sautéed pike-perch fillet
with tomato coulis
venere rice and seasonal vegetables
42

Blaubeeren Quark Trifle
Blueberry curd Trifle
9

HISTORISCHE HANDELSROUTE HISTORICAL TRADE ROUTE

DE DIESBACH

**Neue Kartoffeln
mit Champignons Gartenerbsen
Zwiebeln und Bärlauch**
New potatoes
with mushrooms, garden peas,
onions and wild garlic
28 ½ Port.
34 Port.

WATT

**Casarecce mit Seeländer Tomaten
Salbei Rucola und Nusspesto**
Casarecce with tomatoes from the Seeland
sage, rocket and nut pesto
28

Alle Preise sind in CHF inkl. 8.1 % MwSt. - All prices in CHF 8.1 % incl. VAT
Kennzeichnungspflichtige Allerge und Inhaltsstoffe sind am Büffet und Rezeption hinterlegt.
Allergens and ingredients that require labeling are listed at the buffet and reception.

