



IM MURTEN-HOF

IN THE COUTYARD 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 „Tey“
mit Pommery-Sensauce**
Kräutertagliatelle und saisonalem Gemüse
Tey's fillet of beef sautéed
Pommery mustard sauce
tagliatelle with herbs and seasonal vegetables
140g 49
180g 57

**Murtener Elefantenoher
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.

D'RYF

LAKESIDE DRIVE

**Eglifilets aus CH-Zucht nach Müllerinnen Art
mit Zitronenbutter Sauce**
Schlosskartoffeln und saisonalem Gemüse
Fillets of CH farmed perch, Miller's style
With lemon butter sauce
castle potatoes and seasonal vegetables
39 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
37 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

SÜESSES CHRÜZGÄSSLI DOUCE RUELE DE LA CROIX

Nesselrode Murtenhof
Vermicelli of Murtenhof
14

Apfelkuchen mit Rahm
Apple tarte with cream

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





HERBSTLECKEREIEN VOM GROSSES MOOS UND GONDISWIL FULL-SAVOURIES FROM HERE AND FROM THE EMMENTAL

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

Saisonaler Blattsalat mit Croutons
Seasonal green salad with croutons
11

Kürbissuppe mit Amareto
Pumpkin soup with Amareto
10

**Gebratenes Rumpsteak mit Pilzrahmsauce
Spätzli und saisonalem Gemüse**
Pan-Fried rump steak
with mushrooms cream sauce
dumplings and seasonal vegetables
46

**Gebratenes Zanderfilet
mit Preiselbeersauce Linsen-Couscous und
und saisonalem Gemüse**
Fried pike-perch fillet
with cranberry sauce, lentil couscous
and seasonal vegetables
42

Apfelmuchen mit Rahm
Apple tart with whipped cream
9

Kürbiskernparfait mit Quittenkompott
Pumpkin seed parfait with quince compote
9

HISTORISCHE HANDELSROUTE HISTORIC TRADERS'ROUTE

DE DIESBACH

**Spätzlipfanne mit Kürbis
Rosenkohl und Champignons**

Dumpling pan with pumpkin
Brussels sprouts and mushrooms
28

WATT

**Kräutertagiatelle mit Auberginen
getrockneten Tomaten und Nusspesto**

Herb tagiatelle with aubergines
sun-dried tomatoes and nut pesto
28

Alle Preise sind in CHF inkl. 8.1 % MwSt. – all prices are in CHF 8.1 % incl. VAT
Kennzeichnungspflichtige Allergene und Inhaltsstoffe sind am Buffet und Rezeption hinterlegt.
Allergens and ingredients that must be labelled are available at the buffet and reception.

