



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**
Kräutertagiatelle und saisonalem Gemüse
Tey's fillet of beef sautéed
Pommery mustard sauce
tagiatelle 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 DOUCE RUELE DE LA CROIX

**Tiramisu
mit Beeren**
Tiramisu with berries
14

Apfelkuchen mit Rahm
Apple tarte with cream

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
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





GENUSS IM ERNTEMONAT

SCHLEMMER-, WEIN- UND DEGUSTATIONSENTDECKUNGEN

DELIGHTS OF THE HARVEST SEASON

TREATS-, WINES-, AND TASTING DISCOVERIES

HOF - MENÜ

MENU DE LA COUR
3 GÄNGE / 3 PLATS
59

Saisonaler Blattsalat mit Croutons
Seasonal green salad with croutons
11

**Gebratenes Rumpsteak
mit Peperonicoulis**
Thymiankartoffeln und saisonalem Gemüse
Fried rump steak
with pepper coulis
thyme potatoes and seasonal vegetables
46

Apfelkuchen mit Rahm
Apple tarte with whipped cream
9

Selleriecreme-Suppe mit Salbei
Cream of celery soup with sage
10

**Gebratenes Zanderfilet
mit Koriander**
Safrangerste und saisonalem Gemüse
Fried pike-perch fillet
With coriander, saffron barley, and seasonal
vegetables
42

Zwetschgenkompott mit Sauerrahmglace
Plum compote with sour cream ice cream
9

HISTORISCHE HANDELSROUTE

HISTORIC TRADERS'ROUTE

DE DIESBACH

**Gnocchi mit
Sojageschnetzelttem**
Zucchini Zwiebeln und Tomatensauce

Gnocchi with sliced soy
Zucchini, onions and
Tomato sauce
28

WATT

**Casarecce
mit Murtener Trüffel**
Spinat und Rahmsauce

Casarecce pasta
with Murten truffle
spinach, and cream sauce
28

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

