



IM MURTEN-HOF

DANS LA COUR DE MORAT

DE CHLI SPYCHER
TINY STORAGE

Saisonaler Blattsalat mit Croutons
Salade de saison avec croûtons
11

Tatar vom Rind mit Toast und Butter
Tartare de boeuf avec toast et beurre
70g 24
140g 34

VIEH - MÄRIT
LIVESTOCK MARKET

**Gebratenes Rinderfilet „Teys“
mit Pommery-Senssauce**
Kräutertagiatelle und saisonalem Gemüse
Filet de boeuf rôti "theys" sauce moutarde
Pommery, tagliatelles aux herbes et légumes
de saison
140g 49
180g 56

**Murtener Elefantenoher
vom „Swiss Farmer“ Kalb mit
Pommes Frites und Saisongemüse**
Escalope de veau pane "Swiss Farmer", avec
frites et légumes de saison
42 ½ Port.
47 Port.

D'RYF
LAKESIDE DRIVE

**Eglifilets aus CH-Zucht nach Müllerinnen Art
mit Zitronenbutter Sauce**
Schlosskartoffeln und saisonalem Gemüse
Filets de perche d'élevage suisse à la
meunière, sauce au beurre citronné, pomme
de terre duchesse et légumes de saison
38 ½ Port.
48 Port.

**Gebackene Eglifilets aus CH-Zucht
mit Tartarsauce und saisonalem Gemüse**
Filets de perche panés d'élevage suisse avec
sauce tartare et légumes de saison
35 ½ Port.
45 Port.

GROSSES MOOS
GREAT MOSS

**Grünes Thai Curry
mit Eglifilets aus CH-Zucht mit Palmherz
Pak Choi und Basmatireis**
Curry thai vert avec filets de perche Suisse, coeurs de palmier,
pak choi et riz basmati
1 Pers. 43
2 Pers. 75

SÜESSES CHRÜZGÄSSLI
DOUCE RUELLE DE LA CROIX

**Tiramisu
mit Beeren**
Tiramisu avec baies
14

Apfelkuchen mit Rahm
Tarte aux pommes avec crème
9

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

Kartoffeln der Familie Bapst | pommes de terre de la famille Bapst /// Pasta : „Les délices de Barbara“ - Murten/Morat
Zucht für Biodiversität | élevage pour la biodiversité /// Gutknecht Gemüse Ried | Gutknecht légumes à Ried





GENUSS IM ERNTEMONAT
SCHLEMMER-, WEIN- UND DEGUSTATIONSENTDECKUNGEN
GOURMANDISE DU MOIS DE LA RÉCOLTE
GOURMANDISES, VINS ET DÉCOUVERTES DE DÉGUSTATION

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

Saisonaler Blattsalat mit Croutons
Salade de saison avec croûtons
11

Selleriecreme-Suppe mit Salbei
Soupe crémeuse de céleri au sauge
10

**Gebrautes Rumpsteak
mit Peperonicoulis
Thymiankartoffeln und saisonalem Gemüse**
Rumpstak rôti, coulis de poivrons, pommes de
terre au thym et légumes de saison
46

**Gebrautes Zanderfilet
mit Koriander
Safrangerste und saisonalem Gemüse**
Filet de sander rôti, orge au safran et coriander,
légumes de saison
42

Apfelkuchen mit Rahm
Tarte aux pommes avec crème
9

Zwetschgenkompott mit Sauerrahmglace
Compote de quetsches
avec glace à la crème aigre
9

HISTORISCHE HANDELSROUTE
ANCIENNE ROUTE COMMERCIALE

DE DIESBACH

**Gnocchi mit
Sojageschnetzeltem
Zucchini Zwiebeln und Tomatensauce**
Gnocchis aux émincés de soja
courgettes, oignons et sauce tomate
28

WATT

**Casarecce
mit Murtener Trüffel
Spinat und Rahmsauce**
Casarecce aux truffes de Morat,
épinards et sauce à la crème
28

Alle Preise sind in CHF inkl. 8.1 % MwSt. – Tous les prix sont en CHF 8.1 % incl. TVA
Kennzeichnungspflichtige Allergene und Inhaltsstoffe sind am Buffet und Rezeption hinterlegt.
Les allergènes et les ingrédients nécessitant un étiquetage sont indiqués au buffet et à la réception.

