

SALATE & VORSPEISEN

SALADES & ENTRÉES

Saisonale Blattsalate mit Croutons <i>Salade verte de saison et croûtons</i>			9
Kürbissuppe mit Amaretto-Grissini <i>Soupe de courge au Grissini à l'Amaretto</i>			9.50
Nüsslisalat mit Ei und Croutons <i>Salade doucette à l'œuf et croûtons</i>			14
Herbstsalat mit Ziegenkäse Trauben Kürbis und Holunder-Dressing <i>Salade d'automne avec chèvre raisins et courge à la vinaigrette au sureau</i>			15
Tatar vom Rind* Toast und Butter <i>Tartare de boeuf*</i>			
	70g		22
<i>Toast et beurre</i>	140g		32

HAUPTGÄNGE

PLATS PRINCIPAUX

VEGETARISCH

VÉGÉTARIEN

Kamut-Fussilli ** Murtenhof mit Oliven Kräuter Auberginen und Tomatensauce <i>Kamut-Fussilli ** Murtenhof aux olives et aubergines aux herbes à la sauce tomate</i>			26
Auserlesene Gemüse von Gutknecht in Ried mit Ofenkartoffeln und Kräuter-Creme Fraîche <i>Sélection de légumes de Gutknecht à Ried avec des pommes de terre au four à la crème fraîche aux herbes (glutenfrei – sans gluten)</i>			28
Kurkuma Linguini** mit Seeländer Gemüsebolognese <i>Linguini au curcuma** à la Bolognese de légumes du pays des trois lacs</i>			26

ZUSATZ INFORMATIONEN

*Hofkreation | Klassiker nach Art des Hauses | Interpretation des classiques

**Hofunterstützung | Pasta: „Les délices de Barbara“- Murten | Pâtes moratoises

*** Hofdevise | Zucht für Biodiversität | élevage soutien à la biodiversité

FISCH
POISSON ***

Eglifilets aus CH-Zucht nach Müllerinnen Art mit Zitronenbutter Sauce* Schlosskartoffeln und saisonalem Gemüse <i>Filets de perches d'élevage Suisse à la meunière sauce au beurre citron*</i> <i>pommes château et légumes de saison</i>	35	43
Gebackene Eglifilets aus CH-Zucht mit Tartarensauce und saisonalem Gemüse <i>Filets de perches d'élevage Suisse frits à la sauce tartare et légumes de saison</i>	30	38
Grünes Thai Curry mit Eglifilets aus CH-Zucht mit Palmherz Pak Choi und Basmatireis <i>Curry vert Thaïlandais avec filets de perches d'élevage Suisse pak choi, cœur de palmier et riz basmati</i>	1 Pers. 2 Pers.	39 69
Pochiertes Forellen Filet aus CH-Zucht mit Zwiebel-Relish und warmes Taboule <i>Filet de truite d'élevage Suisse poché avec rélish d'oignons et taboulé chaud</i>		36
Gebackene Zanderfilets aus Polen-Wildfang mit Tartarensauce und Schlosskartoffeln <i>Filets de sandre sauvage de la Pologne frits avec sauce tartare et pommes château</i>		21

FLEISCH
VIANDE ***

Gebratenes Rinderfilet „Teys“ mit Pommery-Senfsauce Kräutertagliatelle** und saisonalem Gemüse <i>Filet de bœuf « Teys » sauté Sauce à la moutarde de Pommery Tagliatelles aux herbes** et légumes de saison</i>	140g 180g	44 49
Wiener Schnitzel vom Swiss Farmer Kalb mit Pommes Frites und saisonalem Gemüse <i>Escalope viennoise de Swiss Farmer veau frites et légumes de saisons</i>		42
Sauteed Chicken mit Chili Knoblauch gebratenem Reis und Gemüse <i>Sauteed chicken aux chili ail riz poêlé et légumes</i>		33