

KLASSIKER KARTE

CARTE DES METS CLASSIQUES

Saisonale Blattsalate mit Croutons <i>Salade verte de saison et croûtons</i>		9	
Tatar vom Rind Toast und Butter <i>Tartare de boeuf* Toast et beurre</i>	70g	22	
	140g		32
Freiburger Fritten* halbe Portion <i>Frites Fribourgeoises* demie portion</i>		7	
Kurkuma Linguini** mit Seeländer Gemüsebolognese <i>Linguini** au curcuma avec Bolognese de légumes « 3 lacs »</i>			26
Eglifilets*** gebraten nach Müllerinnen Art mit Zitronenbutter Sauce Schlosskartoffeln und saisonalem Gemüse <i>Filets de perches*** à la meunière sauce au beurre citron pommes château et légumes de saison</i>		35	43
Gebackene Eglifilets*** mit Tartarensauce und saisonalem Gemüse <i>Filets de perches*** frits à la sauce tartare et légumes de saison</i>		30	38
Grünes Thai Curry mit Eglifilets*** mit Palmherz Pak Choi und Basmatireis <i>Curry vert Thailandais avec filets de perches d'élevage Suisse pak choi, cœur de palmier et riz basmati</i>	1 Pers.		39
	2 Pers.		69
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		44
	180g		49
Wiener Schnitzel vom Swiss Farmer Kalb*** mit frischen Pommes Frites* und saisonalem Gemüse <i>Escalope viennoise de Swiss Farmer veau*** frites fraîches et légumes de saisons</i>			42
Sautéed Chicken*** mit Chili Knoblauch gebratenem Reis und Gemüse <i>Sautéed chicken*** aux chili ail riz poêlé et légumes</i>			33

FRÜHLINGSGEFÜHLE DER REGION

LES ÉMOTIONS DE PRINTEMPS DE LA RÉGION

Frühlingsalat mit Spargel und Radieschen und Limetten-Vinaigrette <i>Salades vertes de saison aux asperges et radis et vinaigrette aux citrons verts</i>	16	
Spargelsuppe mit Rohschinken-Chips <i>Soupe d'asperges aux chips de lard</i>	10,50	
Geräuchertes Felchenfilet mit Spargel-Kräutermousse <i>Filet de féra fumé avec mousse d'asperges aux herbes</i>	26	
Portion Seeländer Spargel**** mit Sauce Hollandaise oder Vinaigrette und Schlosskartoffeln Portion d'asperges du pays des tr <i>Portion d'asperges**** du pays des trois lacs avec sauce hollandaise ou vinaigrette et pommes château</i>	24	29
mit Rohschinken <i>avec jambon cru</i>	5	
mit Schinken <i>avec jambon</i>	4	
Fussili** mit Frühlingszwiebel und Spargel an Basilikumpesto <i>Fussili** avec oignons blancs et asperges au pesto au basilic</i>		28
Gebratenes Zanderfilet mit Pinot Noir-Buttersauce Spargel und Quinoa <i>Filet de sandre sauté à la sauce beurre au Pinot noir asperges et quinoa</i>		36
Rumpsteak mit Kräutersauce Schlosskartoffeln und Tagesgemüse <i>Rumpsteak sauté avec sauce aux herbes pommes château et légumes du jour</i>		38
Rhabarber – Mousse mit Mandelkrokant <i>Mousse à la rhubarbe aux croquants d'amandes</i>	14	
Spargel Panna Cotta mit Erdbeerkompott <i>Panna cotta aux asperges avec compote de fraises</i>	9	

INFORMATIONEN

| Hotel-Halbpension: 3 oder 4 Gerichte von der Karte der «Frühlingsgefühle»

| Hôtel - demie pension: 3 ou 4 plats de la carte « émotions de printemps»

* | mit Kartoffeln der Familie Bapst | mit pommes de terre de la famille Bapst

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

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

**** | von Gutknecht Gemüse Ried | de Gutknecht légumes à Ried