



# IM MURTEN-HOF

## DANS LA COUR DE MORAT

**DE CHLI SPYCHER**  
LE PTIT ENTREPÔT

**D'RYF**  
RIVE DU LAC

**Saisonaler Blattsalat mit Croutons**  
Salade verte de saison avec croûtons  
11

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

**VIEH - MÄRIT**  
MARCHÉ DU BÉTAIL

**Gebratenes Rinderfilet „Teys“  
mit Pommery-Senfsauce**  
**Kräutertagliatelle und saisonalem Gemüse**  
Filet de bœuf „Teys“ sauté  
sauce à la moutarde de Pommery  
tagliatelle aux herbes et légumes de saison  
140g 48  
180g 55

**Murtener Elefantenohr  
vom „Swiss Farmer“ Kalb mit  
Pommes Frites und Saisongemüse**  
Oreille d'éléphant de veau „Swiss Farmer“  
avec pommes frites  
et légumes de saison  
42 ½ Port.  
47 Port.

***NACHHALTIGE PRODUKTE  
VON HIESIGEN HERSTELLERN  
PRODUITS DURABLES  
D'ARTISANS DE LA RÉGION***

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

**Eglifilets aus CH-Zucht nach Müllerinnen Art  
mit Zitronenbutter Sauce**  
**Schlosskartoffeln und saisonalem Gemüse**  
Filets de perche d'élevage CH, meunière  
sauce au beurre citronné  
pommes château et légumes de saison  
39 ½ Port.  
47 Port.

**Gebackene Eglifilets aus CH-Zucht  
mit Tartarsauce und saisonalem Gemüse**  
Friture de filets de perches d'élevage Suisse  
avec sauce tartare et légumes de saison  
37 ½ Port.  
45 Port.

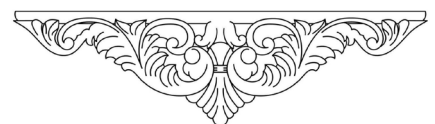
**GROSSES MOOS**  
GRAND MARAIS

**Grünes Thai Curry  
mit Eglifilets aus CH-Zucht mit Palmherz  
Pak Choi und Basmatireis**  
Curry vert Thaïlandais  
avec filets de perches d'élevage Suisse  
pak choi, cœur de palmier et riz basmati  
1 Pers. 43  
2 Pers. 75

**SÜESSES CHRÜZGÄSSLI**  
DOUCE RUELLE DE LA CROIX

**Mascarponecreme  
Mit Rhabarberkompott**  
Crème Mascarpone  
avec une compote à la rhubarbe  
14

**Apfelkuchen mit Rahm**  
Tarte aux pommes et crème  
9





# JETZT SPRIESSEN HIESIGE SPARGELN

## MAINTENANT LES ASPERGES LOCALES POUSSENT

### HOF - MENÜ

MENU DE LA COUR  
3 GÄNGE / 3 PLATS  
59

#### Saisonaler Blattsalat mit Croutons

Salade verte de saison  
avec croûtons

11

#### Spargelcreme Suppe mit Rohschinken-Prussien

Crème d'asperges  
et prussien au jambon cru

10

#### Gebratenes Rumpsteak mit Kräutersauce

#### Schlosskartoffeln und saisonalem Gemüse

Rumpsteak sauté  
avec sauce aux herbes  
Pommes château et légumes de saison

45

#### Gebratenes Zanderfilet mit Tomatencoulis

#### Fregola Sarda und saisonalem Gemüse

Filet de sandre sauté  
Coulis de tomates  
Fregola Sarda et légumes de saison

42

#### Apfelkuchen mit Rahm

Tarte aux pommes  
et crème

9

#### Mascarponecreme Mit Rhabarberkompott

Crème Mascarpone  
avec une compote à la rhubarbe

14

## HISTORISCHE HANDELSROUTE

### ROUTE COMMERCIAL HISTORIQUE

### DE DIESBACH

#### Portion von Seeländer Spargeln mit Bearnaise oder Vinaigrette und Schlosskartoffeln

Portion d'asperge du pays des lacs  
avec sauce béarnaise ou vinaigrette  
et pommes château

Portion 33  
Klein/petite 28

#### Portion Rohschinken/jambon cru 6 Portion Schinken /jambon 6

### WATT

#### Fregola Sarda mit Frühlingszwiebeln Cherrytomaten und Oregano

Fregola Sarda  
avec oignons de printemps  
tomates cerise et oregano

31

Alle Preise sind in CHF inkl. 8.1 % MwSt. - Tous les prix en CHF 8.1 % TVA incluse

