



IM MURTEN-HOF

DANS LA COUR DE MORAT

DE CHLI SPYCHER
LE PTIT ENTREPÔT

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 Elefantenoher
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

D'RYF
RIVE DU LAC

**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.

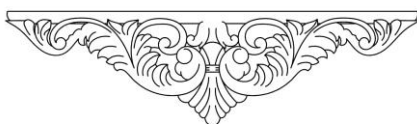
GROSSES MOOS
GRAND MARAIS

**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

Espresso Pannacotta mit Krokant
Panna Cotta à l'espresso
avec son croquant
12

Apfelkuchen mit Rahm
Tarte aux pommes et crème
9





KRÄFTIGES GRÜN ZUM SAISONSTART

UN VERT INTENSE POUR LE DÉPART DE LA SAISON

HOF - MENÜ

MENU DE LA COUR

3 GÄNGE / 3 PLATS

59

Saisonaler Blattsalat mit Croutons

Salade verte de saison avec croûtons

11

Weissweinsuppe mit Grissini

Soupe au vin blanc avec grissini

10

Gebratenes Rumpsteak

mit Bärlauchjus

Schlosskartoffeln und saisonalem Gemüse

Rumpsteak sauté

jus à l'ail des ours

Pommes château et légumes de saison

45

Gebratenes Zanderfilet

mit Zitronenbutter Sauce

Wildreis und saisonalem Gemüse

Filet de sandre sauté

Sauce au beurre citroné

riz sauvage et légumes de saison

42

Apfelkuchen mit Rahm

Tarte aux pommes et crème

9

Espresso Pannacotta mit Krokant

Panna Cotta à l'espresso

avec son croquant

12

HISTORISCHE HANDELSROUTE ROUTE COMMERCIAL HISTORIQUE

DE DIESBACH

Eintopf

mit Kartoffeln Champignons

Kichererbsen Chicorre und Bärlauch

Poelée

avec pommes de terre

champignons pois chiches chicorre

Et ail des ours

31

WATT

Kräutertagliatelle

mit gebratenem Gemüse

Sojaragout und grüner Currysauce

Tagliatelle aux herbes

avec légumes sautés

ragoût de soja et sauce au curry vert

31

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

