

MENÜ TERRASSE

Einstimmungshäppli

Gebratene Jakobsmuschel
mit Safran-Kakao-Taglierini**
und Fave Bohnen 26

Randensuppe
mit Meerrettich-Cracker 11

Sautiertes Rinderfilet
mit Preiselbeersauce
Kräuter-Ebly
und Kürbisgemüse 49

Schokoladenkuchen
mit Sauternes-Zwetschgen
und Pfeffer Karamell 15

Süsser Abschluss

Komplettes Menü 88

Menü in grosszügiger Weinbegleitung des Sommeliers
Inkl. HOFwasser und Cafés 99

ZUSATZ

INFORMATIONEN g für glutenfrei
l für laktosefrei
v für vegan

*Hofkreation Klassiker nach Art des Hauses

**Hofunterstützung Fleisch: PauliMetzg; Pasta: „Les délices de Barbara“- Murten