

SALATE & VORSPEISEN

Saisonale Blattsalate mit Croutons		9
Bunte Rohgemüse mit Blattsalaten		11
Vully Viognier Weissweinsuppe mit Safran-Grissini		11
Saibling-Tataki mit mariniertem Gemüse und Limetten-Joghurtsauce		23
Tatar vom Rind*	70g	22
Toast und Butter	140g	32
Marinierter Ziegenkäse mit Rüben und Beeren an Minze (glutenfrei)		16

HAUPTGÄNGE

VEGETARISCH



Casarecce** Murtenhof Pesto mit Cherrytomaten und Chili		26
Auserlesene Gemüse von Gutknecht in Ried mit Ofenkartoffeln und Kräuter-Creme Fraîche (glutenfrei)		28

VEGAN

Seitan Ragout an Tamarindensauce Nussreis mit Früchten		26
---	--	----

ZUSATZ INFORMATIONEN

*Hofkreation | Klassiker nach Art des Hauses

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

FISCH

Eglifilets aus CH-Zucht nach Müllerinnen Art mit Beurre blanc-Sauce*		
Schlosskartoffeln und saisonalem Gemüse	35	43
Gebackene Eglifilets aus CH-Zucht mit Tartarensauce und Schlosskartoffeln	30	38
Grünes Thai Curry mit Eglifilets aus CH-Zucht mit Palmherz Pak Choi und Basmatireis	1 Pers. 2 Pers.	39 69
Gebackene Felchenfilets aus CH-Wildfang mit Tartarensauce und Schlosskartoffeln		28
Gebratenes Filet vom Saibling aus Island-Zucht mit Orange-Ingwersauce Quinoa und Lauchgemüse		32
Gebackene Zanderfilets aus Polen-Wildfang mit Tartarensauce und Schlosskartoffeln		21



Nachhaltigkeit beim Fischfang ist uns wichtig.
Eine wohlüberlegte Auswahl an Zucht- und
Wildfangfischen ist unser Beitrag, die natürlichen
Fischbestände zu erhalten.

Unser Partner für Zuchteglis ist « La perche Loë ».
Schweizer Qualität aus dem Bergwasser des Lötschbergs
ohne Einsatz von Wachstums- oder Antibiotika Medikamenten.

FLEISCH



Gebratenes Rinderfilet „Teys“ (Getreide gefüttert) mit Morchelsauce	140g	44
Kräutertagliatelle** und saisonalem Gemüse	180g	49



Wiener Schnitzel * vom Swiss Farmer Kalb mit Pommes Frites und saisonalem Gemüse		42
---	--	----



Rinder Flank Steak von der Pauli Metz mit Passionsfrucht-Pfeffersauce Mascarpone Polenta und saisonalem Gemüse		33
--	--	----