

~ VORSPEISEN ~ ENTRÉES ~

Saisonale Blattsalate mit Croutons <i>Différentes salades vertes de saison aux croûtons</i>		9
Kürbissuppe mit Amaretti <i>Soupe à la courge au Amaretti</i>		11
Nüsslisalat mit Ei und Croutons <i>Salade doucette à l'œuf et croutons</i>		14
Herbstsalat mit Hirschtrockenwurst von der PauliMetzg Rotkraut und Trauben an Preiselbeer-Dressing <i>Salade d'automne à la saucisse sèche de cerf du boucher de Morat choux rouge et raisins à la vinaigrette aux airelles</i>		16
Tatar vom Rind* Toast und Butter	70g	22
<i>Tartare de boeuf * Toast et beurre</i>	140g	32

~ FLEISCH ~ VIANDE ~

Gebratenes Rinderfilet mit Morchelsauce, Kräutertagliatelle** und saisonalem Gemüse		
<i>Médaille de filet de bœuf à la sauce aux morilles</i>	140g	44
<i>Tagliatelles aux herbes** et légumes de saison</i>	180g	49
Wiener Schnitzel * vom Swiss Farmer Kalb mit Pommes Frites und Gemüse <i>Escalopes viennoise * du Swiss Farmer Veau, avec pommes frites et légumes</i>		42
Rinder Flank Steak von der PauliMetzg mit Passionsfrucht-Pfeffersauce Spätzli und Rotkraut <i>Bavette de flanchet de bœuf du boucher de Morat sauce au fruit de la passion et poivre spätzli et choux rouge</i>		33

INFORMATIONEN

* Klassiker nach Art des Hauses ~ spécialité Murtenhof des mets classiques ~

** Teigwaren ~ pâtes: „Les délices de Barbara“- Murten/Morat ~

~ FISCH ~ POISSON ~

Eglifilets aus CH-Zucht „La Perche Loë“ Müllerinnen Art mit Beurre blanc-Sauce* Schlosskartoffeln und Gemüse	½ Port.	
<i>Filets de perches d'élevage suisse «La perche Loë» meunière au beurre blanc* pommes château et légumes</i>	35	43
Gebackene Eglifilets aus CH-Zucht „La Perche Loë“ mit Tartarensauce und Schlosskartoffeln		
<i>Filets de perches frits d'élevage suisse «La perche Loë» à la sauce tartare et pommes château</i>	30	38
Grünes Thai Curry mit Eglifilets aus CH-Zucht „La Perche Loë“ mit Palmherzen, Pak Choi und Basmatireis		
<i>Curry Thai vert aux filets de perches d'élevage Suisse «La perche Loë» aux cœurs de palmier, pak choi et riz Basmati</i>	1 Pers. 2 Pers.	39 69
Forellenfilets aus CH-Zucht im Panko-Mantel mit saisonalem Gemüse und Sweet Chili Sauce		
<i>Filets de truite d'élevage suisse à la chapelure Panko légumes de saison et sweet chili sauce</i>		36
Gebratenes Filet vom Saibling aus Island-Zucht mit Orange-Ingwersauce Quinoa und Rosenkohl		
<i>Filet d'omble chevalier sauté d'élevage d'Islande à la sauce à l'orange au gingembre, quinoa et choux de Bruxelles</i>		32
Gebackene Zanderfilets aus Polen Wildfang mit Tartarensauce und Schlosskartoffeln		
<i>Filets de sandres frits sauvages de Pologne à la sauce tartare et pommes château</i>		21
Nachhaltigkeit beim Fischfang ist uns wichtig. Eine wohlüberlegte Auswahl an Zucht- und Wildfangfischen ist unser Beitrag, die natürlichen Fischbestände zu erhalten. <i>Le développement durable concernant la pêche est important pour nous. Une sélection réfléchie de poissons sauvages et d'élevage est notre contribution pour préserver les populations naturelles de poissons.</i>		

~ VEGETARISCH ~ VÉGÉTARIEN ~

Casarecce** Murtenhof Pesto mit Cherrytomaten und Chili		
<i>Pâtes maison et pesto de tomates cerise et chili</i>		26
Gutknecht Gemüse aus Ried mit Ofenkartoffeln und Kräuter-Crème Fraîche		
<i>Légumes de Ried aux pommes de terre au four et crème fraîche aux herbes</i>		28

~ VEGAN ~ VÉGÉTALIEN ~

Dosai – Sri-Lanka Pfannkuchen mit Linsen Kartoffeln und Gemüse		
<i>Dosai – Crêpe Sri-Lankaise aux lentilles pomme de terres et légumes</i>		29