

~ VORSPEISEN ~ ENTRÉES ~

Saisonale Blattsalate mit Croutons <i>Différentes salades vertes de saison aux croûtons</i>		9
Wellnesssalat mit Blatt- und Gemüsesalaten Granatapfel und Tahin Dressing <i>Salade « bien-être » aux crudités et salades vertes de saison à la grenade et sauce Tahin</i>		14
Consommé mit Käse Flûte <i>Consommé et flûte au fromage</i>		11
Tatar vom geräucherten Schweizer Eglifilet, Murtner Trockenwurst, marinierter Schweizer Spargel und Hof-Kräuter-Olivenpesto <i>Tartare de filet de perche fumé élevage suisse, saucisse sèche de Morat, asperges suisses marinées et pesto aux fines herbes du jardin et olives</i>		23
Tatar vom Rind* Toast und Butter	70g	22
<i>Tartare de boeuf * Toast et beurre</i>	140g	32
Marinierter Ziegenkäse mit Gurken-Apfel Salat und Beeren <i>Chèvre mariné à la salade de concombres et pommes aux baies</i>		16

~ FLEISCH ~ VIANDE ~

Gebratenes Rinderfilet mit Morchelsauce, Kräutertagliatelle** und saisonalem Gemüse <i>Médailon 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 Mascarpone-Polenta und saisonalem Gemüse <i>Bavette de Flanchet de bœuf du boucher de Morat sauce au fruit de la passion et poivre, polenta au mascarpone et légumes de saison</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 Müllerinnen Art mit Beurre blanc-Sauce* Schlosskartoffeln und Gemüse <i>Filets de perches d'élevage suisse meunière au beurre blanc*</i> <i>pommes château et légumes</i>	35	43
Gebackene Eglifilets aus CH-Zucht mit Tartarensauce und Schlosskartoffeln <i>Filets de perches frits d'élevage suisse</i> <i>à la sauce tartare et pommes château</i>	30	38
Grünes Thai Curry mit Eglifilets aus CH-Zucht mit Palmherzen, Pak Choi und Basmatireis <i>Curry Thai vert aux filets de perches d'élevage Suisse</i> <i>aux cœurs de palmier, pak choi et riz Basmati</i>	1 Pers. 2 Pers.	39 69
Gebackene Felchenfilets aus CH-Wildfang mit Tartarensauce und Schlosskartoffeln <i>Filets de féra frits sauvages suisse</i> <i>à la sauce tartare et pommes château</i>		28
Gebratenes Filet vom Saibling aus Island-Zucht mit Orange-Ingwersauce Quinoa und Zucchettigemüse <i>Filet d'omble chevalier sauté d'élevage d'Islande</i> <i>à la sauce à l'orange au gingembre, quinoa et courgettes</i>		32
Gebackene Zanderfilets aus Polen Wildfang mit Tartarensauce und Schlosskartoffeln <i>Filets de sandres frits sauvages de Pologne</i> <i>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-Creme Fraîche <i>Légumes de Ried aux pommes de terre au four et crème fraîche aux herbes</i>		28

~ VEGAN ~ VÉGÉTALIEN ~

Seitan Ragout mit Tamarindensauce, Nussreis und Früchten <i>Ragout de Seitan à la sauce de tamarins, riz aux noix et fruits</i>		26
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	----