



Montez à bord de notre restaurant, où le décor inspiré d'un bateau vous convie à une expérience culinaire unique, avec une vue imprenable sur le lac, le mont Vully et ses spectaculaires couchers de soleil. Notre grande terrasse vous permettra de profiter de la magnifique vue tout en savourant des plats locaux préparés avec amour par notre talentueuse équipe.

Kommen Sie an Bord unseres Restaurants und lassen Sie Ihren Gaumen verwöhnen. Geniessen Sie einen bezaubernden Seeblick und spektakuläre Sonnenuntergänge, umgeben von wunderbarer maritimer Einrichtung. Erleben Sie auf unserer wunderbaren Terrasse kulinarische Höhenflüge vis à vis des Mont Vully und lassen Sie dabei die Seele baumeln. Unser Team erwartet Sie mit Gerichten, die mit viel Liebe zubereitet worden sind.

CARTE DES METS

MENÜKARTE

LE FOCACCE

FLADENBROTE

FOCACCIA ROSMARINO

9

Pâte à pizza, huile d'olive EVO
Fleur de sel et romarin
*Pizzateig, EVO-Olivenöl
Fleur de Sel und Rosmarin*

FOCACCIA BOLOGNA

21

Pâte à pizza, huile EVO, fleur de sel,
À la sortie du four : Mortadella, coulis de burrata
et pistaches grillées
*Pizzateig, EVO-Öl, Fleur de sel,
nach dem Backen:
Mortadella, Burrata-Coulis und geröstete Pistazien*

FOCACCIA PARMA

25

Pâte à pizza, huile EVO, fleur de sel,
À la sortie du four : Jambon cru de Parme,
Roquette et copeaux de parmesan
*Pizzateig, EVO-Öl, Fleur de sel,
nach dem Backen:
Parmaschinken, Rucola und Parmesanspäne*

NOS SUGGESTIONS

FOIE GRAS POËLE AUX RAISINS

32

Gebratene Gänseleber mit Trauben

FR

SALADE MIMOSA

13

Salade doucette, croûtons, œuf dur, lardons, assaisonnement maison

Nüsslersalat, Croutons, Ei, hausgemachtes Dressing

VELOUTÉ DE POTIRON ET TRUFFES

16

Velouté de potiron aux truffes noires

Kürbiscrèmesuppe mit schwarzen Trüffeln

FILET DE CHEVREUIL

46

Filet de chevreuil «Grand Veneur»,
Servie avec nos garnitures de chasse

*Rehrücken «Grand Veneur»,
serviert mit Wildgarnituren (Gemüse)*

K&K AT

CIVET DE CERF «GRAND MÈRE»

33

Le classique civet de cerf, accompagné avec nos garnitures de chasse

Klassischer Hirschpfeffer, serviert mit Wildgarnituren

AT

ASSIETTE DE GARNITURES DE CHASSE

26

Nos garnitures servies en plats

Wildgarnituren Auswahl (Gemüse, ohne Fleisch)

NOS ENTREES

SALADE VERTE

8

Grüner Salat

SALADE MÊLÉE

11

Gemischter Salat

MOZZARELLA IN CARROZZA

24

Mozzarella de boufflonne panée, servie sur un coulis de sauce tomates
Et basilic frais

Mozzarella paniert, auf einem Tomatensaucen-Coulis serviert

BRUSCHETTONE

18

Tranches de pain grillé, tomates datterino à l'huile d'olive,
Burrata et jambon cru de parme, garni de roquette

*Geröstete Brotscheiben, mit gewürfelten Tomaten und Olivenöl,
Burrata und Parma-Rohschinken, garniert mit Rucola*

SAUMON GRAVLAX MAISON

28

Servi avec sauce à la moutarde

Geräucherter Lachs mit leichter Senfsauce

LA PASTA

SPAGHETTI SCIUE' SCIUE'

26

Spaghetti à la « Chitarra » sauce tomate, basilic et parmesan
Selon une ancienne recette napolitaine
*Spaghetti „Chitarra“, Tomatensauce, Basilikum und Parmesan
(nach einem alten neapolitanischen Rezept)*

MAFALDE AL TARTUFO

29

Grosses nouilles en forme de ruban
servies avec une crème au parmesan aromatisées aux truffes noires
et sautées de champignons
*Bandnudeln mit Parmesan-Crème,
aromatisiert mit schwarzen Trüffeln und sautierten Pilzen*

RAVIOLI DEL PESCATORE

33

Ravilois farcis au crevettes et noix de St. Jacques, sautées
Au Cime di rapa et mousse de crustacées
*Mit Crevetten und Jakobsmuscheln gefüllte Ravioli,
Sautierter Stängelkohl und Meerfrüchte-Mousse*

IL RISOTTO

31

Risotto Carnaroli au Safran,
et noix de St. Jacques pôlé au beurre et fines herbes
*Carnaroli Safran-Risotto,
in Butter gebratene Jakobsmuscheln*

LE PIZZE

MARGHERITA

16

Tomates san Marzano, mozzarella fior di latte
Basilic frais

*Tomaten San Marzano, Kuhmilch-Mozzarella,
Frisches Basilikum*

PROSCIUTTO

21

Tomates san Marzano, mozzarella fior di latte
Basilic frais et jambon cuit

*San Marzano-Tomaten, Kuhmilch-Mozzarella
Frisches Basilikum und gekochter Schinken*

FUNGHI

21

Tomates san Marzano, mozzarella fior di latte
Basilic frais et champignons de Paris

*San Marzano-Tomaten, Kuhmilch-Mozzarella
Frisches Basilikum und Champignons*

PROSCIUTTO & FUNGHI

22

Tomates san Marzano, mozzarella fior di latte
Basilic frais et jambon cuit & champignons de Paris

*San Marzano-Tomaten, Kuhmilch-Mozzarella,
frisches Basilikum, gekochter Schinken und Champignons*

ROMANA

25

Tomates san Marzano, mozzarella fior di latte
Basilic frais, jambon cuit, champignons de Paris,
Artichauts et olives

*San Marzano-Tomaten, Kuhmilch-Mozzarella,
frisches Basilikum, gekochter Schinken, Champignons,
Artischocken und Oliven*

NAPOLETANA

21

Tomates san Marzano, mozzarella fior di latte
Filets d'anchois, câpres et origan
*San Marzano-Tomaten, Kuhmilch-Mozzarella
Sardellenfilets, Kapern und Oregano*

MARINARA

19

Tomates san Marzano,
Filets d'anchois, câpres, ail et origan
*San Marzano-Tomaten,
Sardellenfilets, Kapern, Knoblauch und Oregano*

DIAVOLA

24

Tomates san Marzano, mozzarella fior di latte,
Salame ventricina (originaire des Abruzzes), oignons, piments et olives
*San Marzano-Tomaten, Kuhmilch-Mozzarella
scharfe Salami Ventricino (Abruzzen), Zwiebeln, Chili und Oliven*

CALABRESE

26

Tomates san Marzano, mozzarella fior di latte,
'Nduja (spécialité de Calabre : crème à tartiner à base de salami et piment)
Poivrons frits et basilic
*San Marzano-Tomaten, Kuhmilch-Mozzarella,
Nduja (Spezialität aus Kalabrien: Streichcrème aus Salami und Chili)
Frittierte Paprika und Basilikum*

4 STAGIONI

25

Tomates san Marzano, mozzarella fior di latte,
Jambon cuit, champignons de Paris, artichauts, poivrons et olives
*San Marzano-Tomaten, Kuhmilch-Mozzarella,
gekochter Schinken, Champignons, Artischocken, Paprika und Oliven*

QUATTRO FORMAGGI

24

Mozzarella fior di latte,
Gorgonzola, copeaux de parmesan et straciatella
*Kuhmilch-Mozzarella,
Gorgonzola, Parmesanspäne und Straciatella-Käse*

NORCIA

26

Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte,
champignons, gorgonzola et salami piquant
*San Marzano-Tomaten, Kuhmilch-Mozzarella,
Champignons, Gorgonzola und scharfe Salami*

ORTOLANA

26

Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte,
champignons, aubergines, poivrons et courgettes,
basilic frais et origan
*San Marzano-Tomaten, Kuhmilch-Mozzarella,
Champignons, Auberginen, Paprika und Zucchini,
frischem Basilikum und Oregano*

MISS ITALIA

30

Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte
Jambon cru de Parme, roquette, copeaux de parmesan, tomates cerises,
mozzarella de bufflonne (sans lactose)
Huile d'olive aromatisée à la truffe
*San Marzano-Tomaten, Kuhmilch-Mozzarella
Parmaschinken, Rucola, Parmesanspäne, Cherry-Tomaten,
Büffelmozzarella (laktosefrei), Trüffelöl*

CALZONE

26

Chausson farci de mozzarella, jambon cuit, champignons
et œuf, garnis d'un coulis de sauce tomate
*Zugedeckte Pizza, gefüllt mit Mozzarella, gekochtem Schinken, Champignons
und Ei,
mit Tomatensauce-Coulis nappiert*

Petite pizza : réduction de 2 CHF
Kleine Pizzas: CHF 2.- günstiger

I TUBI

PIZZA-TEIGROLLEN

GORGONZOLA E PERE

23

Roulé de pizza farci de mozzarella fior di latte
Gorgonzola, poires en filet, miel, roquette et cerneaux de noix
*Pizzateigrolle mit Kuhmilch-Mozzarella,
Gorgonzola, filetierte Birne, Honig, Rucola und Walnusskernen gefüllt*

SCHIFF

30

Roulé de pizza farci de mozzarella fior di latte
Crème de truffes noires
Garnis de roquette, tomates cerises, jambon cru de Parme,
Copeaux de parmesan
*Pizzateigrolle mit Kuhmilch-Mozzarella,
schwarzer Trüffelcrème und
Rucola, Cherry-Tomaten, Parmaschinken und
Parmesanspänen garniert*

CONTADINO

26

Roulé de pizza farci de tomates datterino, mozzarella fior di latte
Courgettes, aubergines et poivrons et roquette
*Pizzateigrolle gefüllt mit Datterino-Tomaten, Kuhmilch-Mozzarella,
Aubergine, Zucchini, Paprika und Rucola gefüllt*

NOS POISSONS

FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE

38

Filets de perche (PL) meunière
Servies avec pommes nature

Eglifilets meunière PL (in Butter gebraten) mit Salzkartoffeln

LA SOLE MEUNIÈRE

40

Sole (300-400 gr) meunière
Accompagné de légumes d'hiver et pommes nature

*Seezunge (300-400 gr), in Butter gebraten
Wintergemüse und Salzkartoffeln*

FAO27

LA SANDRE GRILLE

36

Pavé de Sandre grillé
Servi avec une sauce au beurre blanc, légumes d'hiver
Et risotto aux agrumes

*Zanderfilet grilliert, Weissweinsauce
Wintergemüse und Zitrusfrüchte-Risotto*

FAO05

NOS VIANDES

TARTARE DE BŒUF

26 / 38

Tartare de bœuf (CH)

Sauce maison

Accompagné de tranches de pains grillés

& Pommes frites

*Rindstatar (CH) mit hausgemachter Sauce
Toastbrot und Pommes frites*

ROSSINI

52

Un « Classique » :

Le Filet de Boeuf AG (200 gr) façon « Rossini »

Escalope de foie-gras poêlé, sauce au marchand de vin et truffes noires

Accompagné de légumes d'hiver

et d'écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive extra vierge

Der Klassiker :

Rindsfilet AG (200gr) «Rossini», gebratene Gänseleber,

Sauce «Marchand de vin», schwarze Trüffel,

Wintergemüse, gestampfte Kartoffeln, Olivenöl «extra vierge»

LE SUPRÊME

28

Suprême de poulet (FR) en basse température

Servie avec une sauce aux champignons des bois

Légumes d'hiver et écrasée de pommes de terre

Niedergegarte Pouletbrust (FR)

Waldpilz-Sauce, Wintergemüse und gestampfte Kartoffeln

LES DESSERTS

MURTNER NIDELKUCHEN (Aebersold)

10

Le véritable gâteau à la crème traditionnel de Morat

CRÈME BRÛLÉE

13

Crème brûlée maison

TIRAMI-SCHIFF

15

Surprise de notre Chef autour du Tiramisu
Tiramisu mit Überraschung unseres Küchenchefs

MOELLEUX AU CHOCOLAT

12

Moelleux aux chocolats Maison
Servi avec une glace aux caramels salés artisanaux
*Hausgemachte Schokoladen-Moelleux
mit einer Kugel leicht gesalzenem Caramel-Eis*

ANANAS ROTIE

13

Ananas rôties à la cannelle
Servie avec une glace au lait
Gebratene Ananas mit Zimt und Milch-Eis

I GELATI

4,5

Boule de glaces à choix :
vanille, café, caramel salé, chocolat, fior di latte,
fraise, citron, melon, noisette, pistache et mandarine

*Eis-Kugeln nach Ihrer Wahl:
Vanille, Kaffee, Caramel (leicht gesalzen), Schokolade, Fior di latte (Kuhmilch),
Erdbeere, Zitrone, Melone, Haselnuss, Pistazie, und Mandarine*

LES COUPES

COUPE DANEMARK

12

Glace vanille, sauce chaude au chocolat
et crème chantilly

*Vanille-Eis, warme Schokoladensauce
und Schlagrahm*

COUPE COLONEL

15

Sorbet citron, zestes de lime et vodka

Zitronensorbet, Limettenschalen und Wodka

CAFE 'GLACE'

13

Glace café, glace fior di latte,
Espresso & crème chantilly

*Kaffee-Eis, Fior di Latte-Eis (Kuhmilch),
Espresso & Schlagrahm*

NOUGAT

16

Glace fior di latte, glace caramel salé,
glace noisette, sauce caramel et nougatine

*Fior di latte-Eis (Kuhmilch), leicht gesalzenes Caramel-Eis,
Haselnuss-Eis, Caramelsauce und Nougat*

AFFOGATO AL CAFFE

9

Boule des glaces a choix arrosé d'un espresso
Supplément amaretto 6 CHF

*Eiskugeln nach Wahl, von einem Espresso Kaffee begleitet
Mit Amaretto: Zuschlag CHF 6.-*