



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 seenahen Terrasse kulinarische Höhenflüge mit Sicht auf den 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



Nos prix sont indiqués en francs suisse, inclus TVA 8.1%
Preise in Schweizer Franken, inklusive MWST 8.1%

LE FOCACCE

FOCACCIA ROSMARINO

9

Pâte à pizza, huile d'olive EVO
Fleur de sel et romarin

*Pizzateig, Olivenöl « extra vergine »
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, Olivenöl « extra vergine », Fleur de sel,
nach dem Backen:
Mortadella, Burrata-Coulis und geröstete Pistazien*

FOCACCIA PARMA

25

Pâte à pizza, huile d'olive EVO, fleur de sel,
À la sortie du four : Jambon cru de Parme,
Roquette et copeaux de parmesan

*Pizzateig, Olivenöl « extra vergine », fleur de sel,
nach dem Backen:
Parmaschinken, Rucola und Parmesanspäne*



NOS ENTREES

SALADE VERTE

8

Grüner Salat

SALADE MÊLÉE

11

Gemischter Salat

BURRATA E CULATELLO

28

Burrata des pouilles

Servie avec culatello IT (charcuterie italienne produite à Zibello)

*Burrata Mozzarella mit cremiger Straciatello-Füllung aus Apulien
Culatello (Parma-Rohschinken)*

SALADE DE ROQUETTE

14

Salade de roquette, copeaux de parmesan et tomates cerises

Rucolasalat, Parmesanspäne und Kirschtomaten



Nos prix sont indiqués en francs suisse, inclus TVA 8.1%
Preise in Schweizer Franken, inklusive MWST 8.1%

CARPACCIO DI MANZO

28 - 34

Carpaccio de bœuf CH garnis de roquette, tomates cerises,
Copeaux de parmesan, à l'huile d'olive EVO et jus de citron
*Rinds-Carpaccio CH mit Rucola-Salat, Kirschtomaten,
Parmesan-Spänen
Olivenöl « extra vergine » und Zitronensaft*

+ 7

Supplément truffe noire
Mit schwarzem Trüffel

VELOUTE DE COURGE

18

Crème de courge et noix de St. Jacques sautées au beurre
Kürbis-Cremesuppe mit in Butter sautierten Jakobsmuscheln

CARCIOFI ALLA ROMANA

29

Cœurs d'artichauts sautés à la romaine et crevette géante grillé
Artischockenherze nach römischer Art, gegrillte Riesen-Crevetten

PLANCHETTE D'ANTIPASTI

25

Sélection de charcuteries et de fromages
Aufschnitt- und Käse-Auswahl

LA PASTA

LINGUINE ALL'ASTICE

39

Linguine frais sautées avec un demi-homard (CA)
en ragout de tomates cerises datterino

*Linguine sautiert mit halbem Hummer (CA)
Datterino-Kirschenragout*

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, sautierte Pilze*

GNOCCHI AL GORGONZOLA E NOCI

25

Gnocchis de pommes de terre servis avec une crème de gorgonzola aux noix
Kartoffelgnocchi an Walnuss-Gorgonzolacreme

RAVIOLI BURRO & SALVIA

28

Gros raviolis farcis avec ricotta et épinards
Servis au beurre noisette et sauge

*Hausgemachte Ravioli mit Ricotta und Spinat,
feiner Nussbutter und Salbei*

IL RISOTTO

26

Risotto Carnaroli au pesto de betterave
Et burrata

*Carnaroli-Risotto mit Rote-Bete-Pesto
und Burrata*

NOS POISSONS

FILETS DE PERCHE DU SCHIFF

38

Filets de perche (PL) sauté à notre beurre maison
Accompagné de pommes vapeurs et légumes d'hiver

Eglifilets (PL) meunière « Schiff »
Gedämpfte Kartoffeln und Wintergemüse

LA GRIGLIATA

45

Grillade de poissons : Crevette géante, langoustine,
saumon, calamar, poulpe, servis avec risotto
et sauce maison

(VN, DK, NO, VN, ES)

Fisch-Grillade : Riesencrevetten, Scampi, Lachs, Tintenfisch, Krake
Risotto, hausgemachte Sauce
(VN, DK, NO, VN, ES)

LA SANDRE GRILLE

36

Pavé de sandre grillé (EE)
Servi avec une sauce aux herbes, légumes d'hiver
Et risotto au parmesan

Zanderfilet (EE) grilliert, Weissweinsauce
Wintergemüse und Zitrusfrüchte-Risotto

NOS VIANDES

OSSOBUCO GREMOLADA

42

Ossobuco (CH) Gremolada
Et risotto au parmesan
*Ossobuco (CH) mit Gremolata
Parmesan-Risotto*

ROSSINI

55

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 risotto au parmesan

*Der Klassiker :
Rindsfilet (AG) 200gr «Rossini», gebratene Gänseleber,
Sauce «Marchand de vin», schwarze Trüffel,
Wintergemüse, Parmesan-Risotto*

LE SUPRÊME

32

Suprême de pintade (FR) grillé
Jus de truffes et polenta
*Grillierte Perthuhnbrust (FR), Trüffelsauce
Polenta*

LE PINSE

Typique de la cuisine romaine, elle était déjà connue dans la Rome antique et était, comme elle l'est encore aujourd'hui, un plat très populaire même à l'époque moderne dans les trattorias romaines.

Die Pinse sind herzhaftes Focaccias, die typisch für die Küche Latiums sind und bereits im antiken Rom bekannt waren, wie auch heute noch, auch in der Neuzeit sehr beliebte Gerichte in römischen Trattorien

MARGHERITA

16

Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte
Basilic frais

*San Marzano Tomaten, 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 Venticino (Abruzzes), Zwiebeln, Chili und Oliven*

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,
frischer 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), Olivenöl mit Trüffelaroma*



Nos prix sont indiqués en francs suisse, inclus TVA 8.1%
Preise in Schweizer Franken, inklusive MWST 8.1%

LES DESSERTS

MURTNER NIDELKUCHEN (Aebersold)

10

Le véritable gâteau à la crème traditionnel de Morat

PANNA COTTA

13

Au caramel et amandes grillées

Caramel Panna Cotta mit grillierten Mandeln

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 au fior-di-latte

Hausgemachtes, warmes Schokoladenküchlein

Glace « fior-di-latte »

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-d- 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.-*

QUALITE SCHIFF

OLIO D'OLIVA SCHIFF

est une huile AOP 100% italienne extraite d'olives provenant de producteurs des Pouilles sélectionnés et contrôlés, sains, certifiés et bons : Le goût de notre huile est délicat et intense, pour donner une saveur particulière à chaque plat

Ist ein 100 % italienisches Öl mit geschützter Ursprungsbezeichnung (PDO), das aus Oliven ausgewählter und kontrollierter Produzenten in Apulien gewonnen wird, gesund, zertifiziert und gut: Der Geschmack unseres Öls ist delikat und intensiv, um jeder Wohnung einen besonderen Geschmack zu verleihen

ACETO BALSAMICO DI MODENA

L'Acetaia Malpighi de Modène est à la fois la plus ancienne et la plus importante des Acetaia de vinaigre balsamique. Dès 1850, Pietro Malpighi a commencé à vendre de manière sélective à des tiers le vinaigre balsamique qu'il conservait dans sa famille. C'est ainsi qu'a commencé la commercialisation de ce produit des familles distinguées de Modène, qui était à l'origine un trésor familial. Plus de 3000 barrili.

Die Acetaia Malpighi in Modena ist die älteste und zugleich bedeutendste Balsamico Acetaia. Bereits 1850 begann Pietro Malpighi seinen in der Familie gehüteten Balsamico selektiv an Dritte zu verkaufen. Damit begann die Kommerzialisierung dieses ursprünglich als Familienschatz gehüteten Produkts der vornehmen Modeneser Familien. Über 3000 Barrili

LA PINSA

Typique de la cuisine romaine, elle était déjà connue dans la Rome antique et était, comme elle l'est encore aujourd'hui, un plat très populaire même à l'époque moderne dans les trattorias romaines.

Die Pinse sind herzhaftes Focaccias, die typisch für die Küche Latiums sind und bereits im antiken Rom bekannt waren, wie auch heute noch, auch in der Neuzeit sehr beliebte Gerichte in römischen Trattorien

GELATI

Nos Glaces artisanale, sont produite par notre Partner et ami Giuseppe La Gelateria Intrigo de Fribourg, que possède la recette spéciale de la glace artisanale italienne, produite avec le lait de nos vaches suisses.

Unsere handwerklich hergestellten Eissorten werden von unserem Partner und Freund Giuseppe hergestellt.

Die Gelateria Intrigo in Freiburg, mit dem besonderen Rezept für handwerklich hergestelltes italienisches Eis, das aus der Milch unserer Schweizer Kühe hergestellt wird.