

# SCHIFF AM SEE

HÔTEL · RESTAURANT · MORAT



## CARTE DES METS

### SPEISEKARTE

Le capitaine Francesco et son équipage vous invitent à larguer les amarres le temps d'un moment gourmand. Installez-vous confortablement et laissez votre regard voyager entre le lac de Morat, les coteaux du Vully qui s'éveillent au printemps et les douces lumières de fin de journée.

En cette saison de transition, notre cuisine met à l'honneur des saveurs raffinées et réconfortantes, entre fraîcheur printanière et gourmandise. Des assiettes sincères et élégantes, pensées pour accompagner le renouveau de la nature.

Prenez le temps de vous faire plaisir et laissez-vous tenter par notre Menu Dégustation, sublimé par une sélection de flacons régionaux ou italiens.

Notre équipage se fera un plaisir de vous conseiller et vous souhaite un excellent voyage.

Kapitän Francesco und seine Crew laden Sie ein, für einen genussvollen Moment die Leinen loszulassen. Nehmen Sie Platz und lassen Sie den Blick über den Murtensee schweifen, zu den Hängen des Vully, die im Frühling neu erwachen, und in das sanfte Licht des Abends.

In dieser Übergangszeit setzt unsere Küche auf raffinierte und zugleich wohltuende Aromen – eine harmonische Verbindung aus frühlingshafter Frische und kulinarischer Genussfreude. Ehrliche, elegante Gerichte, inspiriert vom Erwachen der Natur.

Nehmen Sie sich Zeit für sich und gönnen Sie sich unser Degustationsmenü, begleitet von einer sorgfältigen Auswahl regionaler oder italienischer Weine.

Unsere Crew berät Sie gerne und wünscht Ihnen eine angenehme Reise.

# SCHIFF AM SEE

HÔTEL · RESTAURANT · MORAT



Prix en CHF avec TVA de 8,1% incluse

# MENU DEGUSTATION

---

Servi uniquement le soir et le dimanche midi  
Nur abends und am Sonntagmittag serviert

Jambon cru et burrata des Pouilles  
Rohschinken und burrata aus Apulien

Crème d'asperges au gorgonzola, croûtons  
Spargelcrèmesuppe mit Gorgonzola und Croûtons

Risotto à l'ail des ours et filets de perche  
Bärlauch-Risotto mit Egli-Filets

Rack d'agneau, sauce aux morilles, légumes de saison, écrasé de pommes de terre  
Lammrack an Morchelsauce, Saisongemüse und Kartoffelstampf

Baba aux fraises  
Erdbeer-Baba

3 Gang 79  
4 Gang 90  
5 Gang 108

# MENU du SCHIFF

---

Saladine de dents-de-lion

Löwenzahnsalat

Filets de perche aux asperges

Pommes vapeur

Eglifilets an Spargeln

Salzkartoffeln

Moelleux au chocolat blanc et citron, coulis de fruits rouges

Warmes Schokoladenküchlein mit weisser Schokolade und  
Zitrone, Coulis von roten Früchten

65

# ANTIPASTI

---

## INSALATA

8

Salade Verte

Grüner Salat

## INSALATA PRIMAVERA

15

Melange de salades de saison, asperges et copeaux de parmesan

Frühlingssalat: Auswahl an Saisonsalaten, Spargeln und Parmesanspänen

## BRUSCHETTA

16

Bruschette aux tomates et burrata

Bruschette mit Tomaten und Burrata

(Frischkäse aus Apulien)

## PROSCIUTTO CRUDO

28

Jambon cru de Parme et salade d'asperges

Rohschinken aus Parma mit kleinem Spargelsalat

## INSALATA DENTI DI LEONE

18

Saladine de dents-de-lion, lardons, œufs durs et croûtons

Löwenzahnsalat mit Speck, gekochten Eiern und Croûtons

## CREMA D'ASPARAGI

16

Crème d'asperges au gorgonzola, croûtons et julienne de jambon cru de Parme

Spargelcrèmesuppe mit Gorgonzola, Croûtons und Parma-Rohschinken-Julienne

Prix en CHF avec TVA de 8,1% incluse

# PRIMI PIATTI

---

## SPAGHETTI SCIUE' SCIUE'

26

Sauce aux tomates cerises à l'ail, basilic et parmesan  
Kirschtomaten, Knoblauch, Basilikum und Parmesan

## PACCHERI ALL'ASTICE

39

Maccaronis au ragout d'homard  
Maccaroni an Hummerragout

## RISOTTO

31

Risotto aux ails des ours et filets de perche  
Bärlauch-Risotto mit Egli-Filets

## TAGLIOLINI

29

Tagliolini aux asperges, mascarpone et crevettes  
Tagliolini mit Spargeln, Mascarpone und Crevetten

## RAVIOLI

25

Raviolis farcis aux artichauts, beurre à l'ail, thym et fromage de brebis romain  
Artischocken-Ravioli, Knoblauchbutter, Thymian und Pecorino-Käse

# IL PESCATO

---

La pêche du jour, issue du lac de Morat et des eaux suisses, est sélectionnée avec soin selon les arrivages quotidiens de nos pêcheurs partenaires.

Nos poissons sont servis « bleu » ou avec une sauce au choix : beurre maison, vin blanc, safran, tomates cerises, câpres et olives, ou à l'ail des ours.

Accompagnés de légumes de saison et d'un choix de garniture : riz, pommes nature ou frites.

Fang des Tages aus dem Murtensee und aus Schweizer Gewässern, sorgfältig ausgewählt nach den täglichen Lieferungen unserer Fischerpartner.

Unsere Fische werden « blau » oder mit einer Sauce nach Wahl serviert: hausgemachte Butter, Weisswein, Safran, Kirschtomaten, Kapern und Oliven oder Bärlauch.

Dazu servieren wir Saisongemüse und eine Beilage nach Wahl: Reis, Salzkartoffeln oder Pommes frites.

Prix en CHF avec TVA de 8,1% incluse

# SECONDI PIATTI

---

## PESCE DI LAGO

38 / 42

Filets de perche (PL) sautés au beurre maison  
accompagné de pommes vapeurs et légumes du moment

180 gr. / 250 gr.

Eglifilets (PL) in hausgemachter Schiff-Butter sautiert  
Gedämpfte Kartoffeln und Marktgemüse des Tages 180 gr. / 250 gr.

## AGNELLO

49

Rack d'agneau sauce morilles, légumes de saison, écrasée de pommes de terre  
Lamm-Rack an Morchelsauce, Saisongemüse, Kartoffelstampf

## MAIALINO

39

Ventre de cochon de lait, oignons caramélisés au balsamique, pointes d'asperges,  
compote de pommes au gin du Vully, risotto au parmesan

Milchferkelbauch mit karamellisierten Balsamico-Zwiebeln, Spargelspitzen,  
Apfelkompott mit Vully-Gin und Parmesan-Risotto

# BAMBINI

---

PENNETTE BURRO, PANNA O POMODORO

15

Pennettes au beurre ou à la crème ou à la sauce tomate

Pennette mit Butter oder Rahmsauce oder Tomatensauce

NUGGETS DI POLLO E PATATINE

15

Nuggets de poulet et pommes frites

Pouletnuggets und Pommes Frites

PERSICO FRITTO

15

Filets de perche frits, sauce tartare et pommes frites

Frittierte Eglifilets, Tartarsauce und Pommes Frites

Servis uniquement aux enfants jusqu'à 12 ans.

Nur für Kinder bis 12 Jahre.

Prix en CHF avec TVA de 8,1% incluse

# LE DOLCEZZE

---

## PANNA COTTA

13

Panna cotta aux fraises et rubarbe

Panna cotta mit Erdbeeren und Rhabarber

## TIRAMI - SCHIFF

15

Surprise de notre Chef autour du Tiramisu

Tiramisu - Überraschung unseres Küchenchefs

## TORTINO

12

Moelleux au chocolat blanc et citron, coulis de fruits rouges

Warmes Schokoladenküchlein mit weisser Schokolade und Zitrone, Coulis von roten Früchten

## BABBA'

12

Babà aux fraises

Erdbeer-Baba

## COPPA ROMANOFF

16

Coupe Romanoff (Glace fior-di-latte, fraises et crème chantilly)

Coupe Romanoff (Fior-di-Latte-Glace, Erdbeeren und Schlagrahm)

## I GELATI

4,5

Boule de glace au choix :

Vanille, café, caramel salé, chocolat, fior di latte,

fraise, citron, melon, noisette, pistache et mandarine

1 Kugel Eis nach Wahl:

Vanille, Kaffee, Caramel (leicht gesalzen), Schokolade, Fior-di-latte,

Erdbeere, Zitrone, Melone, Haselnuss, Pistazie und Mandarine

Prix en CHF avec TVA de 8,1% incluse

# FORMAGGI

---

FORMAGGI

13 - 18

Assiette de fromage 3 ou 5 sortes

Käseteller 3 oder 5 Sorten

# LE COPPE

---

COUPE DANEMARK

12

Glace vanille avec sauce au chocolat chaud et crème chantilly

Vanilleeis, warme Schokoladensauce und Rahm

COUPE COLONEL

15

Sorbet au citron, zestes de lime et vodka

Zitronensorbet, Limettenschalen und Wodka

COUPE CAFE-GLACE

13

Café glacé, glace fior di latte, espresso et crème chantilly

Eiskaffee, Fior di Latte-Eis, Espresso und Rahm

COUPE NOUGAT

16

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

Fior di Latte-Eis, leicht gesalzenes Carameleis, Haselnusseis, Caramelsauce und Nougat

AFFOGATO AL CAFFE

9

1 boule de glace au choix arrosée d'un espresso

Supplément Amaretto: CHF 6

1 Kugel Eis nach Wahl, im Espresso schwimmend

Zuschlag für Amaretto: CHF 6

Prix en CHF avec TVA de 8,1% incluse

# QUALITA SCHIFF

---

## OLIO D'OLIVA DU 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.

"Olio d'oliva du Schiff" ist ein 100% italienisches Olivenöl mit geschützter Ursprungsbezeichnung (PDO), das aus Oliven ausgewählter und kontrollierter Produzenten in Apulien gewonnen wird. Der Geschmack unseres Öls ist delikat und intensiv, um jedem Gericht 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.

Die Acetaia Malpighi aus 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 Produktes der vornehmen Modeneser Familien, welches ursprünglich als Familienschatz gehütet wurde.

## 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. Auch heute noch sind sie sehr beliebt in den römischen Trattorien.

## GELATI

Nos glaces artisanales sont produites par notre partenaire et ami Giuseppe de la Gelateria Intrigo à Fribourg. Il possède la recette spéciale de la glace artisanale italienne qui est produite avec du lait suisse.

Unsere handwerklich hergestellten Eissorten werden von unserem Partner und Freund Giuseppe der Gelateria Intrigo in Freiburg hergestellt. Er besitzt das Spezialrezept für hausgemachtes italienisches Eis, welches aus Schweizer Milch hergestellt wird.

# ALLERGIE

---

Nos collaborateurs se tiennent à disposition pour vous renseigner sur les allergènes et les intolérances

Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen gerne zur Verfügung, um Sie über Allergene und Intoleranzen zu informieren.