

# 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'une parenthèse gourmande. Installez-vous confortablement et laissez votre regard se perdre entre les eaux paisibles du lac de Morat, les vignobles du Vully baignés de soleil et l'atmosphère chaleureuse des longues journées d'été.

À cette période de l'année, notre cuisine célèbre la générosité de la saison estivale à travers des produits frais, colorés et savoureux. Entre spécialités du lac, inspirations méditerranéennes et légumes gorgés de soleil, chaque assiette est une invitation à la découverte et au partage.

Prenez le temps de savourer l'instant et laissez-vous séduire par notre Menu Dégustation, accompagné d'une sélection de vins du Vully et de belles références italiennes soigneusement choisies.

Notre équipage se fera un plaisir de vous conseiller et vous souhaite un merveilleux voyage culinaire au bord du lac.

Kapitän Francesco und seine Crew laden Sie ein, für einen genussvollen Moment die Leinen loszuwerfen. Machen Sie es sich bequem und lassen Sie Ihren Blick über den Murtensee, die sonnigen Weinberge des Vully und die warme Atmosphäre der langen Sommertage schweifen.

In dieser Jahreszeit zelebriert unsere Küche die Vielfalt und Frische des Sommers mit sorgfältig ausgewählten Zutaten und saisonalen Spezialitäten. Zwischen Fisch aus heimischen Gewässern, mediterranen Einflüssen und sonnengereiftem Gemüse erwartet Sie eine ehrliche und genussvolle Küche voller Geschmack.

Nehmen Sie sich Zeit zum Geniessen und lassen Sie sich von unserem Degustationsmenü verführen, begleitet von einer Auswahl erlesener Weine aus dem Vully sowie sorgfältig ausgewählten italienischen Tropfen.

Unsere Crew berät Sie gerne und wünscht Ihnen eine unvergessliche kulinarische Reise am Ufer des Murtensees.

# SCHIFF AM SEE

HÔTEL · RESTAURANT · MORAT



Prix en CHF avec TVA de 8,1% incluse

# MENU du SCHIFF

---

Tartare de Boeuf à l'Italienne  
Italienisches Rindstatar.

\*\*\*

Filets de perche au beurre maison  
Pommes nature

In Butter gebratene Eglifilets  
Salzkartoffel

\*\*\*

Tiramisu aux fraises  
Erdbeer-Tiramisù

65

# ANTIPASTI

---

## INSALATA

8

Salade Verte

Grüner Salat

## INSALATA MISTA

13 - 25

Diverses sortes de salade et de crudités

Verschiedene Salate und Rohkostauswahl

## MOZZARELLA DI BUFALA CAPRESE

20

Mozzarella de Bufflonne et salade de tomates au basilic

Büffelmozzarella mit Tomaten-Basilikum-Salat

## BRUSCHETTA

16

Bruschette aux tomates et burrata

Bruschette mit Tomaten und Burrata

(Frischkäse aus Apulien)

## TARTARA DI MANZO

24 - 39

Tartare de bœuf à l'italienne, tomates séchées, capres, olives, roquettes et copeaux de parmesan, servi avec crostini de pain pain croustillant

Rindstatar nach italienischer Art, getrocknete Tomaten, Kapern, Oliven, Rucola und Parmesansplitter, serviert mit knusprigen Crostini

## CAPONATA DI MELANZANE E BURRATA

32

Ratatouille d'aubergines d'été et burrata

Sommerliche Auberginen-Ratatouille mit Burrata.

Prix en CHF avec TVA de 8,1% incluse

# FOCACCE

---

## AL SALE & ROSMARINO

9

Pâte à pizza levé, fleur de sel, huile d'olive extra vierge et romarin

Luftig leichter Pizzateig mit Fleur de Sel, extra natives Olivenöl und Rosmarin

## AL POMODORO

12

Pâte à pizza levé, tomates, l'huile d'olive, ail, origan et basilic

Pizzateig, Tomaten, Olivenöl, Knoblauch, Oregano und Basilikum.

## BOLOGNA

24

Pâte à pizza levé, fleur de sel, pesto de pistaches, mortadella, roquette, burrata et granulé de pistaches

Luftig leichter Pizzateig mit Fleur de Sel, Pistazienpesto, Mortadella, Rucola, Burrata und Pistazien-Streusel

## PARMA

25

Pâte à pizza levé, fleur de sel, jambon cru de Parme 24 mois

Luftig leichter Pizzateig mit Fleur de Sel und Parmaschinken (24 Monate gereift)

# PRIMI PIATTI

---

## PACCHERI ALLA VITTORIO

28

Macaronis aux trois tomates, basilic frais et burrata

Makkaroni mit drei Tomatensorten, frischem Basilikum und Burrata

## RISOTTO ALLO ZAFFERANO E GAMBERI

33

Risotto au safran et crevettes grillés

Safranrisotto mit gegrillten Crevetten.

## RAVIOLI ALLA BOLOGNESE

30

Raviolis farcis de à la ricotta de bufflonne et épinards, servis avec ragout à la bolognese

Ravioli, gefüllt mit Büffelricotta und Spinat, serviert mit Bolognese-Ragout

## PICI CACIO E PEPE

26

Gros spaghettis frais (classique de toscane) avec crème de pecorino (lait de brebis) et poivre en grains

Breite, frische Spaghetti (ein toskanischer Klassiker) mit Pecorino-Crème (Schafsmilch) und Pfefferkörnern

# SECONDI PIATTI

---

## PESCE DI LAGO

38 / 42

Filets de perche (180gr. / 250gr.) sautés au beurre maison  
accompagné de pommes vapeurs et légumes du moment  
(Filets de perche. EE ou selon arrivage)

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

## FILETTO DI SPIGOLA

35

Filet de loup de mer grillé, sauce citron, légumes de saison et pommes de terre au four  
Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Zitronensauce, Saisongemüse und Ofenkartoffeln.

## GRIGLIATA DI GAMBERONI

36

Grillade de crevettes géantes, sauce à l'ail et risotto au citron  
Gegrillte Riesencrevetten, Knoblauchsauce und Zitronenrisotto

## TAGLIATA DI MANZO

48

Entrecôte de bœuf grillée, servie en lamelles sur lit de roquette, tomates cerises et copeaux de parmesan,  
accompagnée de pommes de terre au four

Gegrilltes und in Streifen geschnittenes Rinds-Entrecôte, auf einem Rucola-Bett, mit Cherrytomaten und  
Parmesansplittern, Ofenkartoffeln

## ROASTBEEF

39

Roastbeef Rôti de bœuf et pommes frites, servi avec sauce tartare  
Roastbeef mit Pommes frites, Sauce Tartare

## VITELLO TONNATO

42

Fines tranches de rôti de veau sur crème au thon, accompagnées de pommes de terre au four  
Dünn geschnittener Kalbsbraten auf Thunfischcrème, Ofenkartoffeln

## FRITTURA DI PERSICO o LUCCIOPERCA

40

Friture de filets de perche ou Sandre du pêcheur du lac , pommes frites et saladine

Knusprige Eglifilets- oder Zander-Friture vom Fischer vom Murtensee, serviert mit Pommes frites und  
kleinem Salat

# BAMBINI

---

PENNETTE BURRO, PANNA O POMODORO

15

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

Pennettes 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

PIZZA PINOCCHIO

15

San Marzano, Fior di latte, jambon ou champignons

San Marzano-Tomate, Fior di Latte, Schinken oder Champignons

Servis uniquement aux enfants jusqu'à 12 ans.

Nur für Kinder bis 12 Jahre.

Prix en CHF avec TVA de 8,1% incluse

# LE PIZZE CLASSICHE

---

## MARGHERITA

16

San Marzano, Fior di latte, basilic et origan

San Marzano-Tomate, Fior di Latte, frischem Basilikum und Oregano

## MARINARA

14

San Marzano, ail, origan

San Marzano-Tomate, Chnobl und Oregano

## PROSCIUTTO E FUNGHI

24

San Marzano, Fior di latte, jambon de porc, champignons de paris

San Marzano-Tomate, Fior di Latte, Schinken vom Schwein und Champignons

## NAPOLETANA

23

San Marzano, Fior di latte, filets d'anchois, capreset basilic

San Marzano-Tomate, Fior di Latte, Sardellenfilets, Kapern und Basilikum

## HAWAI

24

San Marzano, Fior di latte, jambon de porc et ananas

San Marzano-Tomate, Fior di Latte, Schinken vom Schwein und Ananas

## DIAVOLA

24

San Marzano, Fior di latte, oignons rouges, pimentet salami ventricina

San Marzano-Tomate, Fior di Latte, rote Zwiebeln, Chili und Ventricina-Salami

## QUATTRO STAGIONI

26

San Marzano, Fior di latte, jambon de porc, poivrons, champignons de Paris, Artichauts, olives et basilic

San Marzano-Tomate, Fior di Latte, Schinken, Peperoni, Champignons, Artischocken, Oliven und Basilikum

Prix en CHF avec TVA de 8,1% incluse

## VEGETARIANA

26

San Marzano, Fior di latte, Aubergines, poivrons et courgettes rôties, basilic et tomates cerises  
San Marzano-Tomate, Fior di Latte, grillierte Aubergine, Peperoni und Zucchetti,  
Cherrytomate und Basilikum

## QUATTRO FORMAGGI

24

Blanche : Fior di latte, Gorgonzola, fromage de chèvre et copeaux de parmesan  
Weisse Pizza: Fior di Latte, Gorgonzola, Ziegenkäse und Parmesanspäne

Petite Pizza 2 CHF de réduction

kleine Pizza: CHF 2.- günstiger

# LE PIZZE SELEZIONE

---

## BUFALINA

26

San Marzano, Mozzarella de Bufflonne (sans lactose), basilic et tomates cerises  
San Marzano-Tomate, laktosefreie Büffelmozzarella, Basilikum und Cherrytomaten

## MISS ITALIA

32

San Marzano, Mozzarella de bufflonne (sans lactose) roquette, jambon cru de Parme 24 mois,  
copeaux de parmesan, tomates cerises, burrata et huile aromatisé à la truffe blanche  
San Marzano-Tomaten, laktosefreie Büffelmozzarella, Rucola, Parmaschinken (24 Monate  
gereift), Parmesanspäne, Cherrytomaten, Burrata und weisses Trüffelöl

## HEIDI

30

Blanche: Fior di latte, fromage de chèvre, roquette, noix, jambon cru de parme 24 mois, carpaccio  
de poire et miel  
Weisse Pizza: Fior di Latte, Ziegenkäse, Rucola, Nüsse, Parmaschinken (24 Monate gereift), Birnen-  
Carpaccio und Honig

Prix en CHF avec TVA de 8,1% incluse

# LE DOLCEZZE

---

## PANNA COTTA

13

Panna cotta aux abricots

Panna Cotta mit Aprikosen

## TIRAMI - SCHIFF

15

Surprise de notre Chef autour du Tiramisu

Tiramisu - Überraschung unseres Küchenchefs

## TIRAMIFRAGOLA

13

Tiramisu maison aux fraises et limoncello

Hausgemachtes Tiramisu mit Erdbeeren und Limoncello

## TORTA DELLA NONNA

15

Gateau classique d'Italie, a la crème au citron et pignon de pin,

servi avec sorbet au citron

Klassischer italienischer Kuchen mit Zitronencreme und Pinienkernen,  
serviert mit Zitronensorbet.

## BABBA'

12

Babà au rhum, chantilly et amarena

Babà mit Rum, Schlagrahm und Amarena-Kirschen

## 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 Caramelleis, 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.

## 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.

## CARAFFE D'EAU

Dans un souci de qualité et de durabilité, nous ne servons pas d'eau du robinet en carafe.

Nous proposons une eau microfiltrée sur place, plate ou pétillante, au prix de CHF 6.– pour 75 cl.

Us Gründ vo Qualitätä und Nohhaltigkeit serviere mir kei Hahnewasser i de Karaffe.

Mir biete es vor Ort mikrofiliertes Wasser a, still oder mit Kohlensäure, zum Priis vo CHF 6.– pro 75 cl.

# 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.

# PROVENIENZE

---

## PESCI - POISSONS - FISCH

- Persico - Perche - Egli : EE / RU
- Polipo - Poulpe - Oktopus: Maroc
- Gamberi - crevettes - Riesenkrevetten: Argentine
- Spigola - Loup de mer - Wolfsbarsch: Grece / Italie
- Sandre : PL

## CARNI - VIANDES . FLEISCH

- Manzo - Boeuf - Rindfleisch: CH - PY
- Vitello - Veau - Kalb.: CH
- Pollo - Poulet - Hähnchen: CH - France
- Tartare de Boeuf : Italie - Suisse

## PANE - PAIN - BROT : CH