



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, in 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

SPEISEKARTE

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, ajout de :

Mortadella, coulis de burrata et pistaches grillées

Pizzateig, Olivenöl « Extra Vergine », Fleur de sel

Zugabe 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

Zugabe nach dem Backen:

Parmaschinken, Rucola und Parmesanspäne



NOS ENTREES

SALADE VERTE

8

Grüner Salat

SALADE MÊLÉE

11

Gemischter Salat

MOZZARELLA DI BUFALA AL PROSCIUTTO DI PARMA

28

Mozzarella de boufflonne garnie de poireaux au balsamique blanc
noisettes et jambon cru de Parme

*Büffelmozzarella garniert mit Lauch an weissem Balsamico
Haselnüsse, roher Parmaschinken*

SALADE DE ROQUETTE

14

Salade de roquette avec copeaux de parmesan et tomates cerises

Ruccolasalat mit Parmesanspänen und Kirschtomaten

CARPACCIO DI POLPO

26

Carpaccio de poulpe (IT) aux tomates séchées, olives noires et capres

Tintenfisch-Carpaccio (IT) mit getrockneten Tomaten, schwarzen Oliven und Kapern

CREMA DI CAVOLFIORI ALL'ESSENZA DI TARTUFO BIANCO

18

Crème de choux-fleurs aux champignons des bois et
Essence de truffes blanches

*Blumenkohlcremesuppe mit Waldpilzen und
weisser Trüffelessenz*

TAGLIERE D'ANTIPASTI

ANTIPASTI-BRETT

25

Sélection de charcuteries et de fromages

Auswahl an Aufschnitt und Käse



LA PASTA

TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA

35

Tagliolini à l'encre de seiche, langoustines (DK)
Tomates datterino poêlées

*Tagliolini mit Tintenfischfarbe, Langustinen (DK)
Gebratenen Datterino-Tomaten*

RISOTTO ALLA 'NDUJA CALABRESE

29

Risotto à la 'Nduja, à la saucisse de porc épicée de Calabre
Tomates séchées et épinards

*'Nduja-Risotto mit würziger, kalabrischer Schweinswurst
Getrocknete Tomaten und Spinat*

SCRIGNI CASALINGHI ALLA BURRATA DI PUGLIA

33

Raviolis fait maison, farcis avec burrata des Pouilles
À la crème d'olives noires, tomates datterino et basilic

*Hausgemachte Ravioli mit apulischer Burrata gefüllt
An schwarzer Olivencreme, Datterino-Tomaten und Basilikum*

GNOCCHI DI BARBABIETOLA ROSSA AL TALEGGIO

28

Gnocchi de betterave rouge, crème de taleggio et lard croquant

Randen-Gnocchi, Taleggio-Creme und knuspriger Speck

NOS POISSONS

FILETS DE PERCHE DU SCHIFF

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 unserer hausgemachten Schiff-Butter sautiert
Gedämpfte Kartoffeln und Marktgemüse des Tages*

180 gr. / 250 gr.

FILETTO DI MERLUZZO

46

Filet de cabillaud (NO) en croute d'ail
Épinards sautés avec crème aux moules
Risotto au Parmesan

*Kabeljaufilet (NO) in Knoblauchkruste
Sautierter Spinat mit Muschelcreme
Parmesanrisotto*

SALMERINO

44

Filet d'Ombre Chevalier (IS) sur fenouil à l'orange
Crème d'épinards, pommes natures

*Filet vom Seesaibling (IS) auf Fenchel mit Orange
Rahmspinat, Salzkartoffeln*

NOS VIANDES

GUANCIA DI MANZO

39

Joue de bœuf (CH) braisée au Pinot Noir du Vully
Polenta au Parmesan

*Geschmortes Rindsbäckli (CH) an Vully-Pinot-Noir Sauce
Parmesan-Polenta*

FILETTO DI MAIALINO

43

Filet mignon de porc (CH) aux pleurotes
Essence de truffes blanches et pommes de terre sautées

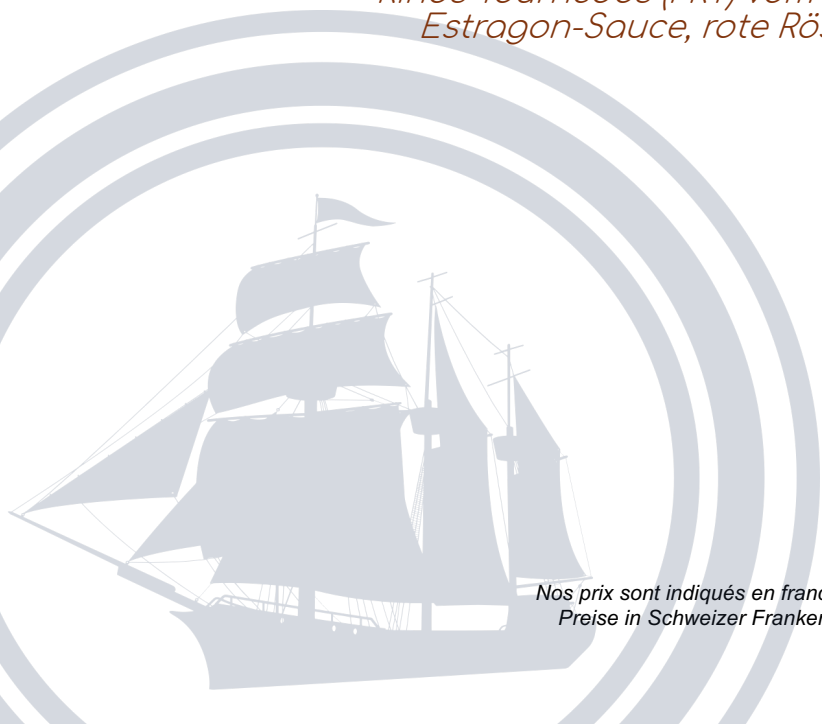
*Schweinsfilet Mignon (CH) mit Austernpilzen
Essenz aus weissen Trüffeln und Bratkartoffeln*

SURF & TURF

56

Tournedos de bœuf (PRY) grillé, crevette géante (VN)
Sauce à l'estragon, oignon rouge rôti et risotto

*Rinds-Tournedos (PRY) vom Grill, Riesengarnelen (VN)
Estragon-Sauce, rote Röstzwiebeln und Risotto*



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

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. Auch heute noch sind sie sehr beliebte Gerichte in den römischen Trattorien.

MARGHERITA

16

Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, basilic frais
San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, frischer Basilikum

PROSCIUTTO & FUNGHI

22

Tomates san Marzano, mozzarella fior di latte
Basilic frais et jambon cuit & champignons de Paris
*San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte
Frischer Basilikum, gekochter Schinken und Champignons*

NAPOLETANA

21

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

DIAVOLA

24

Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte
Salame ventricina (originaire des Abruzzes)
Oignons, piments et olives
*San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte
Scharfe Ventricina Salami aus den Abruzzen
Zwiebeln, Peperoncino und Oliven*

4 STAGIONI

25

Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte
Jambon cuit, champignons de Paris, artichauts, poivrons et olives
San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte
Gekochter Schinken, Champignons, Artischocken, Paprika und Oliven

QUATTRO FORMAGGI

24

Mozzarella fior di latte, Gorgonzola
Copeaux de parmesan et straciatella
Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola
Parmesanspäne und Straciatella-Käse

NORCIA

26

Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte
Champignons, gorgonzola et salami piquant
San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte
Champignons, Gorgonzola und scharfe Salami

ORTOLANA

26

Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte
Champignons, aubergines, poivrons et courgettes, basilic frais, origan
San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte
Champignons, Auberginen, Paprika und Zucchini
Frischer Basilikum, Oregano



NETTUNO

30

Tomates San Marzano, ail, crevettes,
Moules, calamars, persil haché
*San Marzano-Tomaten, Knoblauch, Krevetten
Miesmuscheln, Tintenfischringe, gehackte Petersilie*

SALMONE

27

Mozzarella fior di latte, oignons rouges, capres et saumon fumé
Mozzarella Fior di latte, rote Zwiebeln, Kapern und geräucherter Lachs

TARTUFO

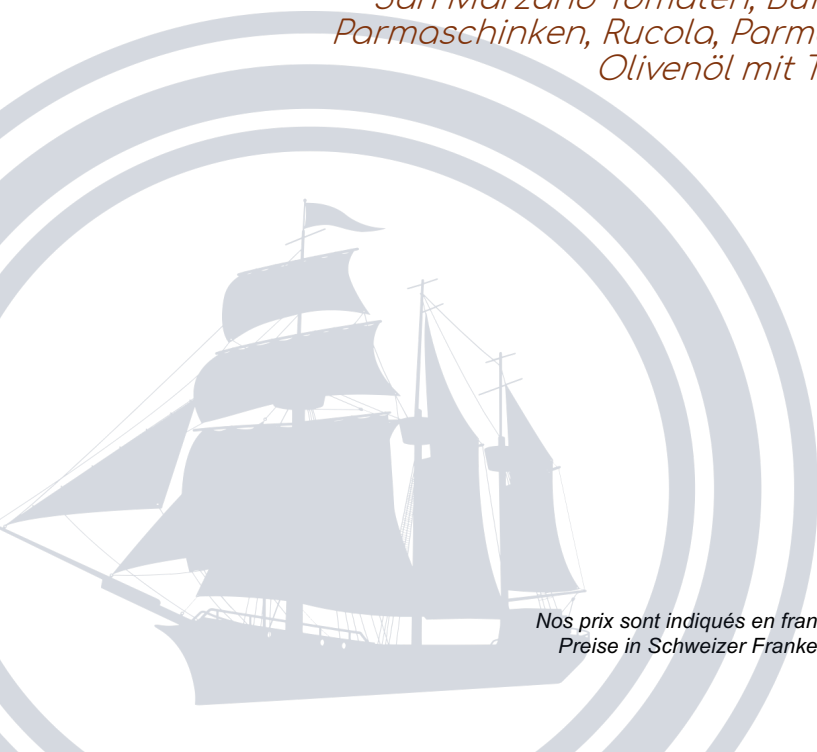
32

Pâté de truffes noires, mozzarella fior di latte,
Jambon cuit et noix, huile d'olive extra vierge
*Schwarzer Trüffelpastete, Mozzarella Fior di latte
Gekochter Schinken und Walnüsse*

MISS ITALIA

30

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



LES DESSERTS

MURTNER NIDLECHUECHE (Bäckerei Aebersold) SPÉCIALITÉ DE MORAT

10

Le véritable gâteau à la crème traditionnelle de Morat
Aebersold's Nidlechueche, Murtner Spezialität

PANNA COTTA

13

Panna Cotta au caramel et amandes grillées
Karamell Panna Cotta mit grillierten Mandeln

TIRAMI DU SCHIFF

15

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

MOELLEUX AU CHOCOLAT

12

Moelleux aux chocolat Maison
Servi avec une glace au fior-di-latte
*Hausgemachtes, warmes Schokoladenküchlein
Glace Fior-di-Latte*

ANANAS ROTI

13

Ananas rôti à la cannelle
Servi avec une glace au lait
Gebratene Ananas mit Zimt und Milcheis

I GELATI

4,5

Boule de glace au choix :
Vanille, café, caramel salé, chocolat, fior di latte
Fraise, citron, melon, noisette, pistache et mandarine
*Kugeln Eis nach Wahl:
Vanille, Kaffee, Karamell (leicht gesalzen), Schokolade, Fior-di-latte
Erdbeere, Zitrone, Melone, Haselnuss, Pistazie und Mandarine*

LES COUPES

COUPE DANEMARK

12

Glace vanille, sauce chaude au chocolat et crème chantilly
Vanilleeis, warme Schokoladensauce und Schlagrahm

COUPE COLONEL

15

Sorbet citron, zestes de lime et vodka
Zitronensorbet, Limettenschalen und Wodka

COUPE CAFE-GLACE

13

Glace café, glace fior di latte, espresso et crème chantilly
Kaffeeeis, Fior di Latte-Eis, Espresso und Schlagrahm

COUPE NOUGAT

16

Glace fior di latte, glace caramel salé
Glace noisette, sauce caramel et nougatine
*Fior di Latte-Eis, leicht gesalzenes Karamelleis
Haselnusseis, Karamellsauce 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
Amaretto Zuschlag: CHF 6*



QUALITÉ 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.

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 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 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 trattorios 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 beliebte Gerichte 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.