

SCHIFF AM SEE

HÔTEL • RESTAURANT • MORAT



CARTE DES METS

SPEISEKARTE

Bienvenue à bord de l'hôtel Schiff am See.

Le capitaine Francesco, son Chef Michele et leur équipage vous invitent au voyage. Installez-vous, admirez la vue sur le lac de Morat, sur les coteaux du Vully et ses couleurs automnales, ou encore sur le soleil couchant.

Nous vous invitons à déguster la Chasse. Gourmande et généreuse, ses saveurs authentiques sauront vous réconforter de la mélancolie saisonnière.

Prenez le temps de vous faire plaisir et accordez-vous le Menu Dégustation, arrosé de flacons régionaux ou italiens.

Notre personnel de bord saura vous conseiller et vous souhaite un bon voyage.

Willkommen an Bord des Hotels Schiff am See.

Kapitän Francesco, sein Chef Michele und ihre Crew laden Sie auf eine Reise ein. Machen Sie es sich bequem, genießen Sie den Blick auf den Murtensee, auf die herbstlich gefärbten Hänge des Vully oder auf die untergehende Sonne.

Wir laden Sie ein, die Wildsaison zu genießen. Köstlich und großzügig zubereitet, werden ihre authentischen Aromen Sie über die herbstliche Melancholie hinwegtrösten.

Nehmen Sie sich Zeit, sich etwas Gutes zu tun, und gönnen Sie sich das Degustationsmenü, begleitet von regionalen oder italienischen Tropfen.

Unsere Bordcrew berät Sie gerne und wünscht Ihnen eine gute 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

Sandre marinée à la betterave rouge,
Sauce moutarde de Meaux, salade de lentilles, oignons frits,
Semoule de romanesco et perle de balsamique blanc

Marinierter Zander mit roten Beten,
Meaux-Senfsauce, Linsensalat, Röstzwiebeln,
Romanesco-Griess und weisse Balsamico-Perlen

Crème de Potimarron, lardons et gorgonzola
Kürbiscrème, Speckwürfel und Gorgonzola

Tagliatelle aux bolets, suprême de pigeon et truffes noires
Tagliatelle mit Steinpilzen, Taubenbrust und schwarzem Trüffel

Entrecôte de cerf « Grand Veneur »
Choux rouge, marrons, choux de Bruxelles,
Poires à Botzi, Spaetzli

Hirsch Entrecôte „Grand Veneur “
Rotkohl, Maronen, Rosenkohl,
Büschelbirnen, Spaetzli

Tarte Tatin et glace cannelle
Tartetatin und Zimteis

3 Gang 81
4 Gang 99
5 Gang 116

Prix en CHF avec TVA de 8,1% incluse

MENU du SCHIFF

Ravioli farcis à la courge, truffes fraîches noires et pistaches vertes

Kürbisravioli mit frischen Trüffeln und grünen Pistazien

Filets de perche aux champignons des bois
Choux rouges et pommes de terre nature

Eglifilets mit Waldpilzen
Rotkohl und Salzkartoffeln

Tirami-Schiff

Hausgemachtes Tiramisù

PER COMINCIARE

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

ANTIPASTI

INSALATA

Salade Verte

8

Grüner Salat

INSALATA AUTUNNO

13

Salade de saison, choux rouges, champignons, lardons, courges et graines de courges

Saisonaler Salat, Rotkohl

Pilze, Speck, Kürbis und Kürbiskerne

CREMA DI ZUCCA

15

Crème de Potimarron, lardons et gorgonzola

Kürbiscrème, Speckwürfel und Gorgonzola

FOIE-GRAS

32

Terrine de foie gras MAISON, compote de figues au balsamique

Potimarron, pistaches vertes

Gänseleber-Terrine mit Balsamico-Feigenkompott

Kürbis, grünen Pistazien

CRUDO DI PARMA

28

Jambon cru de Parme tranché à la Berkel, figues et vinaigre Balsamico di Modena

Parmaschinken, auf der Berkel aufgeschnitten, Feigen und Balsamico di Modena

BURRATA

24

Burrata des pouilles, poires à Botzi au vin rouge lard grillé et fines herbes

Burrata aus Apulien, Büschelbirnen gegrillter Speck und feine Kräuter

Prix en CHF avec TVA de 8,1% incluse

PRIMI PIATTI

RAVIOLI DI ZUCCA

32

Ravioli farci à la courge, crème de courge et truffes noires fraîches

Mit Kürbis gefüllte Ravioli, Kürbiscreme und frische schwarze Trüffel

TAGLIATELLA AI PORCINI

34

Tagliatelle aux bolets, basilic et truffes noires

Tagliatelle mit Steinpilzen, Basilikum und schwarzem Trüffel

RISOTTO ALL'ANATRA

28

Risotto à la betterave rouge, magret de canard fumé et zeste d'orange

Rote-Bete-Risotto mit geräucherter Entenbrust und Orangenzeste

VEGETARIANI

CONTORNI DI STAGIONE

26

Garniture automnale et Spaetzli

Herbstbeilage und Spaetzli

SELVAGGINA

SALMI' DI CERVO

33

Civet de cerf

Garniture automnale et spaetzli

Hirschpfeffer

Herbstbeilage und Spaetzli

IL CINGHIALE

39

Joue de Sanglier au poivre de la Valle Maggia

Garniture automnale et Spaetzli

Wildschweinbäckchen mit Maggia-Pfeffer

Herbstbeilage und Spaetzli

IL CAPRIOLO

43

Escalopes de chevreuil, sauce Grand Veneur

Garniture automnale et spaetzli

Rehschnitzel, Grand Veneur sauce

Herbstbeilage und Spaetzli

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.

BRANZINO

42

Filet de Loup de Mer, choucroute à la crème
Foie gras poêlé, champignons et Spaetzli
Wolfsbarschfilet, Rahmsauerkraut
Gebratene Gänseleber, Pilze und Spaetzli

ROSSINI

55

Le Filet de Bœuf 200 gr « *Rossini »
Tournedos avec escalope de foie gras poêlé
Sauce vin rouge à la truffe noire d'automne
Risotto crémeux au parmesan, Choux rouges
Rinderfilet 200 gr „Rossini“
Tournedos, mit gebratenem Gänseleber-Schnitzel
Rotweinsauce mit schwarzem Herbst Trüffel
Cremigem Parmesan-Risotto, Rotkohl

Prix en CHF avec TVA de 8,1% incluse

BAMBINI

PENNETTE BURRO, PANNA O POMODORO

15

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

Pennette mit Butter oder mit Rahmsauce oder mit 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

PINSA MARGHERITA O PROSCIUTTO

15

Pinsa margherita ou pinsa au jambon

Pinsa Margherita oder Pinsa mit Schinken

ZUPPA

8

Crème de courge

Kurbiscrème

SPAETZLI

8

Assiette de Spaetzli

Spaetzliteller

Servis uniquement aux enfants jusqu'à 12 ans

Nur für Kinder bis 12 Jahre.

Prix en CHF avec TVA de 8,1% incluse

LE PINSE

MARGHERITA

17

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

PROSCIUTTO & FUNGHI

23

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

NAPOLETANA

23

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

26

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

26

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

26

Mozzarella fior di latte, gorgonzola,
copeaux de parmesan et stracciatella
Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola,
Parmesanspäne und Stracciatella-Käse

LE PINSE

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, frisches
Basilikum, Oregano

SALMONE

28

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
Schwarze Trüffelpastete, Mozzarella Fior di latte,
gekochter Schinken, Walnüsse, extra vergine Olivenöl

AUTUNNO

26

Crème de courge, fior di latte, mortadella, burrata et graines de pistache
Kurbiscreme, Mozzarella fior di latte, mortadella, burrata und geröstete Pistazien

Prix en CHF avec TVA de 8,1% incluse

LE DOLCEZZE

MONT BLANC

15

Meringue, crème mascarpone, purée de Marrons

Meringue, Mascarponecreme, Kastanienpüree

TIRAMI - SCHIFF

15

Surprise de notre Chef autour du Tiramisu

Tiramisu - Überraschung unseres Küchenchefs

LA TORTA

15

Tarte Tatin maison, glace cannelle

Hausegemart tartetatin und Zimteis

PANNA COTTA

13

Panacotta aux marrons,

Coulis d'airelles vinaigré

Kastanien-Panna-Cotta,

mit Essig gewürztes Preiselbeeren-Coulis

MOSTACCILO

15

Avec glace à la prune et vin cuit

Le Mostacciolo est un biscuit traditionnel Napolitain

à base de chocolat, pruneaux et amandes

Mostacciolo

Mit Pflaumeneis und "Vin cuit"

Neapolitanischer Biskuitkuchen mit Schokolade, Pflaumen und Mandeln

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.