

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

Cannelloni de saumon fumé au mascarpone citroné,
carpaccio de betterave rouge et crème mandarine

Cannelloni mit geräuchertem Lachs und Zitronen-Mascarpone,
Rote-Rüben-Carpaccio und Mandarinen-Crème

Crème de céleri au ragoût de crevettes,
pistaches vertes et essence de truffes

Selleriecrème mit Crevetten-Ragout,
grünen Pistazien und Trüffel-Essenz

Suprême et cuisse de caille au balsamico
Poireaux aux champignons

Wachtel-Brüstchen und -Schenkel an Balsamico,
Lauch mit Champignons

Joue de porc au poivre de la maggia,
mini légumes et pommes de terre parisienne

Schweinsbäckli an Maggia-Pfeffer,
Gemüse-Miniature und Pariser Kartoffeln

Moelleux au chocolat

Schokoladenküchlein

3 Gang 79

4 Gang 90

5 Gang 108

MENU du SCHIFF

Mozzarella de bufflonne au pesto de rucola et noix

Büffel-Mozzarella an Rucola-Pesto und Nüsse

Filets de perche au vin blanc et martini
Poireaux aux champignons et pommes nature

Eglifilets an Weisswein-Martini-Sauce
Lauch mit Champignons, Salzkartoffeln

Poire poché, sauce chocolat et glace vanille

Pochierte Birne, Schokoladensauce
und Vanille-Glace

ANTIPASTI

INSALATA

Salade Verte

8

Grüner Salat

INSALATA D'INVERNO

13

Saladine de saison, lardons, œuf dur, croutons et endives

Kleiner Wintersalat mit Speckwürfel, Ei, Croutons und Endivien

VELLUTATA DI SEDANO

16

Crème de céleri au ragoût de crevettes, pistaches vertes et essence de truffes

Selleriecrème mit Crevetten-Ragout, grünen Pistazien und Trüffel-Essenz

MOZZARELLA DI BUFALA

21

Mozzarella de bufflonne au pesto de rucola et noix

Büffel-Mozzarella an Rucola-Pesto und Nüsse

POLIPO

18

Poulpe poêlé, salade d'artichauts aux olives taggiasche et tomates séchées

Gebratener Tintenfisch, Artischockensalat mit Taggiascheoliven und getrockneten Tomaten

CRUDO DI PARMA

28

Jambon cru de Parme tranché à la Berkel, mozzarella di bufala

Parmaschinken, auf der Berkel aufgeschnitten, Büffel-Mozzarella

Prix en CHF avec TVA de 8,1% incluse

PRIMI PIATTI

RAVIOLI

28

Ravioli al brasato, sauce champignons à la sauge

Schmorbratenravioli, Salbei-Champignonssauce

TAGLIATELLE

30

Tagliatelle au pesto rouge, crevettes poêlées

Tagliatelle an rotem Pesto, gebratene Crevetten

RISOTTO

25

Risotto aux quatre fromages, noisette et basilic

Risotto « Quatre Fromages », Haselnüsse und Basilikum

SPEGHETTI ALLE VONGOLE

31

Spaghetti aux vongole, poireaux, ail et vin blanc

Spaghetti mit Venusmuscheln, Lauch, Weisswein und Knoblauch

DAL CARRELLO

Poissons de notre chariot (selon arrivage du jour du Lac de Morat !)

Nos poissons sont servis avec une sauce à choix ou bleu :

Beurre maison, vin blanc, safran, tomates cerises, capres et olives

et avec légumes d'hiver et choix entre riz, pommes nature ou pommes frites

Murtensee-Fisch-Auswahl von unserem Wagen (je nach Tageslieferung !)

Unsere Fisch-Auswahl wird mit einer Sauce Ihrer Wahl oder blau serviert :

Hausgemachte Butter, Weisswein, Safran, Kirschen-Tomaten, Kapern und Oliven

Dazu servieren wir Wintergemüse und Beilage Ihrer 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.

GUANCIA DI MAIALE

38

Joue de porc au poivre de la maggia,
mini légumes et pommes de terre parisienne

Schweinsbäckli an Maggia-Pfeffer,

Gemüse-Miniature und Pariser Kartoffeln

ROSSINI

55

Filet de Bœuf ROSSINI, 200 gr,
escalope de foie gras, jus de madère et truffes noires

Servis avec risotto al parmigiano

Rindsfilet ROSSINI, 200 gr,

Gänseleber-Tranche, Madeira-Jus und schwarze Trüffel

Risotto al parmigiano

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

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

TORTINO

13

Moelleux au chocolat

Schockoladenküchlein

TIRAMI - SCHIFF

15

Surprise de notre Chef autour du Tiramisu

Tiramisu - Überraschung unseres Küchenchefs

LE PERE

14

Poire poché, sauce chocolat, noisettes, glace vanille

Pochierte Birne, Schokoladensauce und Vanille-Glace

LA CREMA

13

Crème brûlée, glace pistache

Crème brûlée, Pstazienglace

SEMIFREDDO

16

Parfait glacé aux agrumes, biscuit au basilic

Zitrusfrüchte-Parfait-Glacé und Basilikumbiscuit

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

SCHIFF AM SEE
HÔTEL - RESTAURANT - MORAT

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.