

# 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 et croûtons  
Spargelcrèmesuppe mit Gorgonzola und Croûtons

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

Rack d'agneau, (AU/NZ) sauce aux morilles, pommes de terre écrasées  
et légumes de saison

Lammrack (AU/NZ) an Morchelsauce, Kartoffelstampf und  
Saisongemüse

Baba aux fraises  
Erdbeer-Baba

3 Gang 79  
4 Gang 90  
5 Gang 108

# MENU du SCHIFF

---

Carpaccio de Boeuf

Rinds-Carpaccio

Filets de perche aux asperges  
Pommes vapeur

Eglifilets an Spargeln  
Salzkartoffeln

Moelleux au chocolat blanc et citron, coulis de fruits rouges

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

65

# ANTIPASTI

---

## INSALATA

8

Salade Verte

Grüner Salat

## INSALATA MISTA

13 - 25

Diverses sortes de salade et de crudités

Verschiedene Salate und Rohkostauswahl

## BRUSCHETTA

16

Bruschette aux tomates et burrata

Bruschette mit Tomaten und Burrata

(Frischkäse aus Apulien)

## PROSCIUTTO CRUDO

28

Jambon cru de Parme et saladine d'asperges

Rohschinken aus Parma mit kleinem Spargelsalat

## CARPACCIO DI MANZO

28

Carpaccio de boeuf, roquette, copeaux de parmigiano, huile d'olive extra vierge et citron

Rinds-Carpaccio mit Rucola, Parmigiano-Späne, extra natives Olivenöl und Zitrone

## 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

**SCHIFF AM SEE**

HÔTEL · RESTAURANT · MORAT

# 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, saladine de tomates à l'huile d'olive, ail, origan et basilic

Luftig leichter Pizzateig, kleiner Tomatensalat mit 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

---

## SPAGHETTI SCIUE' SCIUE'

26

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

## PACCHERI ALL'ASTICE

39

Paccheri au ragout d'homard (USA)  
Paccheri an Hummerragout (USA)

## RISOTTO

31

Risotto à l'ail dees ours et filets de perche (EE)  
Bärlauch-Risotto mit Eglifilets (EE)

## TAGLIOLINI

33

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

## RAVIOLI

29

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 (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)

## AGNELLO

49

Rack d'agneau (NZ/AU) à la sauce morilles, pommes de terre écrasées et légumes de saison

Lammrack an Morchelsauce, Kartoffelstampf und Saisongemüse

## FILETTO DI MAIALINO

43

Filet mignon de porc (CH), jus de chianti, légumes de saison et risotto cremeux au parmigiano et pesto d'ail des ours

Schweinsfilet (CH) im Chianti-Jus, begleitet von Saisongemüse und einem cremigen Parmigiano-Risotto mit Bärlauchpesto

## FRITTURA DI PERSICO o LUCCIOPERCA (Pierre Schaer)

40

Friture de filets de perche ou Sandre du pêcheur du lac (Pierre Schaer), pommes frites et saladine

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

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

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 Zucchini,  
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 fraises et rhubarbe

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.

## 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.