

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

Caponata d'aubergines et burrata
Auberginen-Ratatouille nach sizilianischer Art und Burrata

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

INSALATA DI POLIPO

28

Saladine de poulpe et pommes de terre, tomates cerises, olives et oignons rouges

Oktopus-Salat mit Kartoffeln, Kirschtomaten, Oliven und roten Zwiebeln

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 à la sicilienne et burrata

Auberginen-Ratatouille nach sizilianischer Art und 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 carpaccio de crevettes

Safranrisotto und Crevetten-Carpaccio

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 en paupiettes, farci de crevettes, sauce vin blanc et légumes du moment et pommes de terre au four

Mit Crevetten gefüllte Seebarschfilet-Rouladen, serviert mit Weissweinsauce, Saison-Gemüse 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

CHEESE - CAKE AI FRUTTI DI BOSCO

Cheese-Cake aux fruits rouges

Cheesecake mit roten Beeren

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 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 delikates 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 Qualität und Nohhaltigkeit serviere mir kei Hahnewasser i de Karaffe.

Mir biete es vor Ort mikrofiltriertes 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
- Sandre : PL

CARNI - VIANDES . FLEISCH

- Manzo - Boeuf - Rindfleisch: CH - PY
- Vitello - Veau - Kalb.: CH

PANE - PAIN - BROT : CH