



MENU

11H30 - 14H * 18H - 21H

Au bord du lac de Morat, notre chef vous invite à savourer une nouvelle carte aux couleurs de l'automne, où la générosité de la cuisine italienne rencontre les richesses de la saison. Aux côtés de nos incontournables filets de perche, les spécialités de chasse, les viandes et les plats de pâtes côtoient les légumes et les champignons d'automne. Une invitation à varier les plaisirs, à retrouver des saveurs familières et à se laisser tenter par de nouvelles découvertes.

Installez-vous, profitez de l'instant et laissez notre cuisine vous accompagner dans un moment de gourmandise et de partage.



Am Ufer des Murtensees lädt Sie unser Küchenchef ein, unsere neue Herbstkarte zu entdecken.

Hier trifft die Vielfalt der italienischen Küche auf die Schätze der aktuellen Saison.

Neben unseren beliebten Eglifilets erwarten Sie feine Wildspezialitäten, Fleischgerichte und Pasta sowie herbstliches Gemüse und aromatische Pilze.

Lassen Sie sich von vertrauten Aromen verwöhnen und entdecken Sie neue Geschmackserlebnisse. Nehmen Sie Platz, geniessen Sie den Augenblick und freuen Sie sich auf genussvolle Stunden in einer gemütlichen Atmosphäre.

MENU SCHIFF



CARPACCIO DI CERVO

Carpaccio de cerf, choux rouges, champignons, noisettes et
huile aromatisé à la truffe
Hirsch-Carpaccio, Rotkraut, Champignons, Haselnüsse und Trüffelöl



PESCE DI LAGO

Filets de perche (180gr) sautés au beurre maison
accompagnés de pommes vapeurs et légumes du moment

Eglifilets (180gr.) in hausgemachter Schiff-Butter sautiert,
gedämpfte Kartoffeln und Marktgemüse des Tages



CANNOLO ALLA SICILIANA

Classique de la pâtisserie sicilienne, garni de ricotta sucrée et de fruits confits,
parsemé de pistaches et délicatement parfumé à la cannelle

Gefülltes sizilianisches Gebäck (ein sizilianischer
Pâtisserie-Klassiker). gefüllt mit gesüsstem
Ricotta-Frischkäse und konfierten Früchten, Pistazien mit Zimtgeschmack

MENU DEGUSTAZIONE



CARPACCIO DI CERVO

Carpaccio de cerf, choux rouges, champignons, noisettes et
huile aromatisé à la truffe

Hirsch-Carpaccio, Rotkraut, Champignons, Haselnüsse und Trüffelöl



GNOCCHI DI ZUCCA

Gnocchis de courge, crème de taleggio (fromage à pate molle)
et Amaretti croquants

Kürbis-Gnocchi mit Taleggio-Crème und
knusprigen Amaretti



CINGHIALINO

Rack de marcassin et son jus au Pinot noir, groseilles et cacao

Karree vom jungen Wildschwein mit Pinot-Noir-Jus, Johannisbeeren und Kakao



SELEZIONE DI FORMAGGI

Gruyère d'alpage affiné, vacherin surchoix, selection Mont Vully

Gereifter Alpkäse aus Gruyère, Vacherin Surchoix und eine Auswahl vom Mont Vully



PERA A BOTZI

Poire à Botzi chaude au vin rouge, glace fior di latte et cannelle

Warme Büschelbirne in Rotwein mit Fior-di-latte-Glace und Zimt

3 - GANG 79

4 - GANG 90

5 - GANG 108

ANTIPASTI



INSALATA

8

Salade verte
Grüner Salat

INSALATA MISTA

13

Diverses sortes de salade et de crudités
Verschiedene Salate und Rohkostauswahl

TOMINO CALDO

22

Tomme chaude, courge grillée, confit de tomates cerises, truffes noires et huile d'olive extra vierge
Warmer Tomme-Käse, grillierter Kürbis, Kirschtomaten-Confit, schwarzer Trüffel und Olivenöl extra vergine

CARPACCIO DI CERVO

32

Carpaccio de cerf, choux rouges, champignons, noisettes et huile aromatisé à la truffe
Hirsch-Carpaccio, Rotkraut, Champignons, Haselnüsse und Trüffelöl

POLENTA AL TARTUFO

18

Galettes de Polenta croquante à la truffe, et sautées de champignons des bois
Knusprige Polenta-Galetten mit Trüffel und gebratenen Waldpilzen

ZUPPA



CREMA DI ZUCCA

15

Crème de courge aux marrons et champignons
Kürbiscrèmesuppe mit Marroni und Champignons

FOCACCIE



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, Olivenöl extra vergine 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



AGNOLOTTI DI CERVO

29

Raviolis farcis au ragoût de cerf et myrtilles, sautées au beurre et sauge, affinées au Pecorino (fromage de brebis)

Ravioli, gefüllt mit Hirschragout und Heidelbeeren, in Butter und Salbei geschwenkt, mit Pecorino verfeinert (Schafskäse)

PAPPARDELLE AL CINGHIALE

27

Pappardelle fraîches au ragout de sanglier
Frische Pappardelle mit Wildschweinragout

GNOCCHI DI ZUCCA

25

Gnocchis de courge, crème de taleggio (fromage à pâte molle) et Amaretti croquants

Kürbis-Gnocchi mit Taleggio-Crème und knusprigen Amaretti

RISOTTO AI PORCINI

30

Risotto aux bolets
Steinpilzrisotto

PACCHERI ALL'ASTICE

33

Maccaronis à l'Homard (1/2)
Hummer-Makkaroni

SECONDI PIATTI



FILETTI DI PERSICO

42 - 48

Filets de perche (180gr. / 250gr.) sautés au beurre maison
accompagné de pommes vapeurs et légumes du moment
Filets de perche: CH

Eglifilets (180gr. / 250gr.) in hausgemachter Schiff-Butter sautiert,
gedämpfte Kartoffeln und Marktgemüse des Tages
Eglifilets: CH

ROSSINI DI MARE

48

Tournedos de lotte façon Rossini (poêlé au beurre, escalope de foie gras, sauce Marsala et truffes noires), choucroute à la crème et risotto au parmesan
Seeteufel-Tournedos Rossini (in Butter gebraten, mit Gänseleber, Marsala-Sauce und schwarzen Trüffeln), Rahmsauerkraut und Risotto mit Parmesan

OSSOBUCO DI CERVO

38

Ossobuco de cerf braisé au Pinot noir, servi avec polenta
In Pinot Noir geschmortes Hirsch-Ossobuco mit Polenta

COSTOLETTE DI CINGHIALINO

48

Rack de marcassin et son jus au Pinot noir, groseilles et cacao
Karree vom jungen Wildschwein mit Pinot-Noir-Jus, Johannisbeeren und Kakao

SUPREMA DI FAGGIANO

42

Suprême de faisan rôti, sauce au Marsala, champignons et châtaignes
Gebratene Fasanenbrust mit Marsala-Sauce, Pilzen und Kastanien

CONTORNI

25

Assiette de garniture de saison
Teller mit saisonalen Beilagen

Nos mets de gibier sont servis avec une garniture de saison
Unsere Wildgerichte werden mit einer saisonalen Beilage serviert.

BAMBINI



PENNETTE BURRO, PANNA O POMODORO

15

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

Kleine Penne 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 Tomaten, Fior di Latte, Schinken oder Champignons

Servis uniquement aux enfants jusqu'à **12 ans**

Nur für Kinder bis **12 Jahre**

PIZZE CLASSICHE



MARGHERITA

16

San Marzano, Fior di latte, basilic et origan

San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Basilikum und Oregano

MARINARA

14

San Marzano, ail, origan

San Marzano Tomaten, Knoblauch und Oregano

PROSCIUTTO E FUNGHI

24

San Marzano, Fior di latte, jambon de porc, champignons de Paris

San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Schinken vom Schwein und Champignons

NAPOLETANA

23

San Marzano, Fior di latte, filets d'anchois, câpres et basilic

San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Sardellenfilets, Kapern und Basilikum

HAWAI

24

San Marzano, Fior di latte, jambon de porc et ananas

San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Schinken vom Schwein und Ananas

DIAVOLA

24

San Marzano, Fior di latte, oignons rouges, piment et salami Venticina

San Marzano Tomaten, Fior di Latte, rote Zwiebeln, Chili und Venticina-Salami

QUATTRO STAGIONI

26

San Marzano, Fior di latte, jambon de porc, poivrons, champignons de Paris, artichauts, olives et basilic

San Marzano Tomaten, Fior di Latte, Schinken, Peperoni, Champignons, Artischocken, Oliven und Basilikum

VEGETARIANA

26

San Marzano, Fior di latte, aubergines, poivrons et courgettes rôties, basilic et tomates cerises

San Marzano Tomaten, Fior di Latte, grillierte Aubergine, Peperoni und Zucchini, Kirschtomaten 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

PIZZE SELEZIONE



BUFALINA

26

San Marzano, Mozzarella de Bufflonne (sans lactose), basilic et tomates cerises

San Marzano Tomaten, laktosefreie Büffelmozzarella, Basilikum und Kirschtomaten

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, Kirschtomaten, 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

DOLCEZZE



MOUSSE 3 CIOCCOLATI

13

Mousse aux trois chocolats (noir, lait, blanc) et fruits rouges
Schokoladen-Mousse-Trilogie (schwarz, hellbraun und weiss) mit roten Beeren

TIRAMI - SCHIFF

15

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

PROFITEROLES

15

Profiteroles à la glace vanille et coulis de chocolat chaud
Schokoladen-Windbeutel mit Vanilleeis und warmer Schokoladensauce

TORTA DELLA NONNA

15

Torta della nonna et glace au caramel salé
Grossmutter's Torte mit salzigem Karamel-Eis

BABBA' ALL'UVA

13

Babà au raisin
Rosinen-Babà (Hefeteig Napfkuchen)

CANNOLO ALLA SICILIANA

16

Cannolo alla Siciliana (classique de la pâtisserie sicilienne), farci de ricotta sucrée et de fruits confits, pistaches parfumées à la cannelle
Gefülltes sizilianisches Gebäck (ein sizilianischer Patisserie-Klassiker). Gefüllt mit gesüsstem Ricotta-Frischkäse und konfierten Früchten, Pistazien mit Zimtgeschmack

I GELATI

4,5

Boule de glace au choix :

Vanille, café, caramel salé, chocolat, fior di latte,
fraise, citron, melon, noisette, pistache, mandarine et stracciatella

Kugel Eis nach Wahl:

Vanille, Kaffee, Caramel (leicht gesalzen), Schokolade, Fior di latte,
Erdbeere, Zitrone, Melone, Haselnuss, Pistazie, Mandarin und Stracciatella

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

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.

Aus Gründen von Qualität und Nachhaltigkeit servieren wir kein Hahenwasser in der Karaffe an.

Wir bieten ein vor Ort mikrofiltriertes Wasser an, still oder mit Kohlensäure, zum Preis von CHF 6.- pro 75 cl.

ALLERGIE



Notre équipe se tient volontiers à votre disposition pour vous renseigner sur les allergènes et les ingrédients.

Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen gerne zur Verfügung, um Sie über Allergene und Inhaltsstoffe zu informieren.

PROVENIENZE



PESCI - POISSONS - FISCH

- Persico - Perche - Egli: CH
- Polipo - Poulpe - Oktopus: Maroc
- Gamberi - Crevettes - Riesenkrevetten: Argentine
- Astice - Homard - Hummer: USA
- Lotte - Seeteufel : Islande
- Vongole - Muscheln : Pays-Bas
- Langoustines - Scampi : Danemark

CARNI - VIANDES - FLEISCH

- Cervo - Cerf - Hirsch : PL
- Cinghialeto - Marcassin - Frischling: HU/AT
- Fagiano - Faisan - Fasan: UK

PANE - PAIN - BROT : CH