

Licht-Festival Murten 2024

Schaumwein 1dl 7.5 dl

Prosecco Tondo Dry 7.50 52.00
Paladin & Paladin, Venetien

Weissweine 1dl 5 dl 7.5 dl

Vully blanc AOC 2020 4.80 22.00
A. Derron & Fils | Môtier, Vully
Chasselas

CMS weiss 2020 7.00 54.00
A. Derron & Fils | Môtier, Vully

Roséweine 1dl 7.5 dl

Œil de Perdrix 2020 5.00 41.00
A. Derron & Fils | Môtier, Vully
Pinot Noir

Rotweine 1dl 7.5 dl

Vully rouge AOC « Vieux-Moulin » 2020 6.50 46.00
A. Derbon & Fils | Môtier, Vully
Pinot Noir

Orleo IGT 2021 7.50 52.50
Paolo Leo, Apulien Negroamaro

Dona Mafalda DOP 2018 7.50 52.50
Duero, Portugal

El Tenero Crianza DOC 2015 7.00 52.00
Hacienda el Tenero | Rioja
Tempranillo

Licht-Festival Murten 2024

Vorspeisen / Entrées

Tomatencreme / Crème de tomate	9.50
Blattsalat mit Himbeervinaigrette / Salade verte	9.50
Gemischter Salat / Salade mêlée	10.50
Nüsslisalat mit Ei & Speck / Salade doucette	14.50

Hauptgänge / Plats principaux

Beef Devil mit Reis und Dal (Linsencurry) Emincé de bœuf sauté aux piments, riz et dal	34.50
Chicken Curry mit Reis und Dal (Linsencurry) Curry de poulet, riz et dal	29.50
Butter Chicken mit Reis und Dal (Linsencurry) Curry de suprême de Poulet	34.50
Schweinsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce, Butternudeln und Marktgemüse Emincé de porc avec sauce à la crème de champignons, nouilles au beurre et légumes du marché	28.50
Rinds-Entrecôte mit Sauce béarnaise, Gemüse und Pommes frites Entrecôte de bœuf grillé, sauce béarnaise, pommes frites	42.00
Frittierte Eglifilets mit Pommes frites und Tartarsauce Filets de perche frits, pommes frites et sauce tartare	26.00

Licht-Festival Murten 2024

Vegetarisch | Végétariens

Kichererbsen-Gemüse Curry mit Reis und Dal 29.00
Curry de pois chiches – légumes, riz et dal

Desserts

Crème Catalan / *Crème catalan maison* 9.50

Hausgemachtes Schokoladenmousse 10.50
Mousse au chocolat

Murtner Nidelkuchen / *Gâteau à la crème de Morat* 9.50