Ringmauer

HOTEL-RESTAURANT MURTEN

Herbstkarte

Der Geschäftsführer und Küchenchef, Nawarathna Padmakumara (Mäxu), sowie seine Familie und das Team des Hotel-Restaurants Ringmauer, heissen Sie herzlich willkommen. Wir wünschen einen angenehmen und genussvollen Aufenthalt.

Der Herbst – das schönste, farbenfrohe Lächeln des Jahres.
Lasst uns den Herbst willkommen heissen,
der uns die süssen Momente der Früchte schenkt.
Lasst uns das warme Gold des Lichts geniessen,
dass uns mit dem intensiven Duft der Wälder umhüllt.

Wir servieren saisonale Gerichte, kombiniert mit harmonischen Aromen von Kräutern und Gewürzen. Dabei legen wir Wert auf klassische Zubereitungsarten und bereiten unsere Speisen frisch zu. Wir bitten Sie entsprechend um Geduld.

Ringmauer
HOTEL-RESTAURANT MURTEN

VORSPEISEN | ENTREES

Kürbiscreme-Suppe verfeinert mit Ingwer und Amaretto **9.50**
Crème de courge parfumé au gingembre et Amaretto

Herbstterrine mit Waldorfsalat und Preiselbeeren **16.50**
Terrine d'automne, salade Waldorf et airelles rouges

Nüsslisalat mit Ei, Speckwürfeln und Croûtons an Apfel-Vinaigrette **14.50**
Salade doucette aux œufs, lardons et croûtons en vinaigrette de pommes

Blattsalat mit hausgemachter Apfel-Vinaigrette **9.50**
Salade verte en vinaigrette de pommes maison

Gemischter Salat **10.50**
Salade mêlée

Königinpastetli (1 Stk.) **15.50**
Vol au vent à la Reine (1 pièce)

HAUPTGERICHTE | PLATS PRINCIPAUX

FISCH | POISSON

Eglifilets «Ringmauer» **36.50**
gebratene Eglifilets auf hausgemachtem Spinatgratin dazu Basmatireis mit Gemüsestreifen
Filets de perche « Ringmauer », gratin d'épinards « maison », riz basmati

VEGETARISCH | VEGETARIEN

Feine Kürbisravioli mit Steinpilzen und Lauchstreifen **28.00**
Ravioli à la courge avec bolets et poireaux

Herbstteller mit Spätzli und Gemüsegarnitur **29.00**
Assiette d'automne, spätzle maison, légumes de saison

Tagliatelle mit Steinpilzen und Gemüsestreifen **26.50**
Tagliatelle avec bolets et julienne de légumes

Ringmauer
HOTEL-RESTAURANT MURTEN

FLEISCHGERICHTE | PLATS DE VIANDE

Rinds-Entrecôte 200g **43.00**
mit Kräuterbutter, Marktgemüse und Pommes frites
Entrecôte de bœuf grillé, beurre aux fines herbes, légumes et pommes frites

Poulet Suprême mit Waldpilzsauce **38.00**
mit Herbstgemüse und Basmatireis
Suprême de poulet, avec perles de la forêt, légumes de saison, riz basmati

Königinpastetli (2 Stk.) **25.50**
Vol au vent à la reine (2 pièces)

WILDGERICHTE

Hirschpfeffer «Jäger Art» **38.50**
mit hausgemachten Spätzli und bunter Herbstgarnitur
Civet de cerf « Chasseur » spätzle maison, garniture automnale

Rehgeschnetzeltes «Nana Battaglia» **39.50**
an Wildrahmsauce mit Feigen und Datteln, hausgemachten Spätzli und bunter Herbstgarnitur
Emincé de chevreuil « Nana Battaglia », dans une sauce à la crème gibier avec figues et dattes, spätzle maison, garniture automnale

Rehschnitzel «Ringmauer» **42.50**
an Wildrahmsauce mit konfierten Melonen, hausgemachten Spätzli und bunter Herbstgarnitur
Escalopes de chevreuil « Ringmauer », dans une sauce à la crème gibier et melon confit, spätzle maison, garniture automnale

Geschmorte Reh-Haxen mit Wachholdersauce **37.00**
mit hausgemachten Spätzli und Rotkohl
Jarret de chevreuil braisé avec sauce genièvre, spätzle maison, choux rouge

Küche von 11:30 – ca. 14:00 Uhr und 18:00 – ca. 21:00 Uhr
alle Preise in CHF, inkl. Mehrwertsteuer