

LE VIEUX MANOIR

LAC DE MORAT

MENUVORSCHLÄGE 2012

Sehr geehrte Le Vieux Manoir Gäste

Das stilvoll und gepflegt eingerichtete Le Vieux Manoir an idyllischer Lage direkt am Murtensee bietet das perfekte Ambiente für ein unvergessliches Fest. Die kompetente Beratung während der Organisationsphase Ihres Anlasses, eine exquisite Küche sowie ein äusserst aufmerksamer und zuvorkommender Service zählen zu unseren Stärken.

Gerne präsentieren wir Ihnen unsere Menuvorschläge 2012. Die neukreierten kulinarischen Vorschläge sind speziell für Sie erarbeitet worden. Auf den nachfolgenden Seiten geben wir Ihnen die Möglichkeit aus unserer Bankett à la carte Karte Ihr individuelles Menu persönlich komponieren zu können oder Sie wählen ein saisonales Menu, dass von unserem Culinary Director, Franz W. Faeh, für Sie kreiert wurde.

Bei Fragen zögern Sie nicht uns jederzeit zu kontaktieren.

Das ganze Le Vieux Manoir Team, insbesondere das Küchen- und Serviceteam unter der Leitung von Herrn Franz W. Faeh freut sich sehr, Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen und einen wunderschönen Anlass für Sie und Ihre Gäste auszuführen.



Daniel J. Ziegler
Direktor



Nadine Stämpfli
Events Manager

HOTEL LE VIEUX MANOIR

Rue de Lausanne 18
3280 Murten-Meyriez

Telefon	+41 26 678 61 61
Telefax	+41 26 678 61 62
Kontaktperson	Nadine Stämpfli, Events Manager
Email	events@vieuxmanoir.ch
Internet	www.vieuxmanoir.ch

LE VIEUX MANOIR

LAC DE MORAT

APERITIFSPEISEN

Snacks

Hausgemachte Cashewnüsse	pro 100g	CHF12.00
Salzmandeln	pro 100g	CHF12.00
Blätterteiggepäck gemischt	pro 5 Stk.	CHF10.00
Rohkostgemüse mit Dipsaucen	Schale für 5	CHF50.00

Brusquette und Canapés

Grissini mit Parmaschinken	pro Stk.	CHF 6.00
Schwarze Oliventapenade	pro Stk.	CHF 2.00
Sonnengetrocknete Tomaten	pro Stk.	CHF 2.00
Frischkäse und Schnittlauch	pro Stk.	CHF 3.00
Tomaten und Basilikum	pro Stk.	CHF 2.00
Bündnerfleischtartar	pro Stk.	CHF 5.00
Parmaschinken	pro Stk.	CHF 5.00
Schottischer Rauchlachs	pro Stk.	CHF 6.00
Krevettentartar	pro Stk.	CHF 7.00
Gänseleber (10g)	pro Stk.	CHF14.00

Asiatische Häppchen

Vegetarische Frühlingsrolle	pro Portion	CHF 7.00
Samosa mit Gemüse und Krevetten	pro Portion	CHF 7.00
Scampi mit rotem Thaicurry	pro Portion	CHF18.00
Tom Kha Gai Suppe mit frischem Fang aus dem See	pro Portion	CHF12.00

Kalte Häppchen

Eisgekühlte Gazpacho	pro Portion	CHF 4.50
Kalte Melonensuppe	pro Portion	CHF 4.50
Tomaten-Mozzarella mit Aceto und Olivenöl	pro Portion	CHF 4.50
Frisches Lachstartar mit Sesamöl und Koriander	pro Portion	CHF 6.00

LE VIEUX MANOIR

LAC DE MORAT

Warme Häppchen

Käsetarteletten	pro Portion	CHF 4.00
Jakobsmuschel mit einer Rotweinreduktion	pro Portion	CHF10.00
Gänselebertranche mit Apfelpüree	pro Portion	CHF18.00
Risotto mit Wolfsbarsch	pro Portion	CHF18.00
Ravioli nach der Saison	pro Portion	CHF 8.00

Süsse Häppchen

Hausgemachte Friandises	pro Stk.	CHF 2.50
Hausgemachte Trüffel	pro Stk.	CHF 3.00
Fruchtpaste	pro Stk.	CHF 3.00
Kleine Früchtetarteletten	pro Stk.	CHF 5.00

LE VIEUX MANOIR

LAC DE MORAT

WARME & KALTE VORSPEISEN

Kalbstatar mit eingelegtem Staudensellerie, Focaccia, Toskanische Oliven Tapenade	CHF46.00
Melonenfächer mit San Daniele Schinken und Riesengarnele	CHF38.00
Lachsroulade mit Gartenkräuter mariniert und Tom Kha Gai Schaum	CHF36.00
Rindscarpaccio mit Guacamole und Paprika	CHF45.00

SUPPengerichte

Kalte Kartoffel-Lauchsuppe mit Bündnerfleischstreifen	CHF22.00
Tomatenessenz mit Ricotta-Basilikumravioli	CHF22.00
Sellerierahmsuppe mit Trüffeln	CHF24.00
Erbsenpüreesuppe mit marinierter Entenbrust	CHF22.00

FISCHGERICHTE

Felchenfilet mit Salzkartoffeln, saisonales Gemüse und Tom Kha Gai	CHF48.00
Riesenkrevetten mit gelbem Thaicurry und Basmatireis	CHF52.00
Auf der Haut gebratener Wolfsbarsch mit geschmortem Mittelmeergemüse, Rosmarinkartoffeln	CHF68.00
Pochierter Zander auf Pack Choi mit Kikkoman und Sesamöl	CHF52.00

FLEISCHGERICHTE

Simmentaler Kalbssteak mit Parmesankartoffeln, frischen Waldpilzen, Gemüse	CHF52.00
Ganz gebratenes Swiss Prim Rindfilet mit Senf-Pfefferkruste, Kartoffelgaletten und Gemüsebouquet	CHF65.00
Lammrücken mit Thymian glasiert, Kenia Bohnen, Cherrytomaten und Rosmaringnocchi	CHF58.00
Maispoulardenbrust mit Pilzrisotto und Portweinjus	CHF42.00

LE VIEUX MANOIR

LAC DE MORAT

VEGETARISCHE GERICHTE

Grüne und weisse Spargelspitzen mit Palmherzen und Treviso (saisonal)	CHF42.00
Fenchel-Apfelsalat mit Senfkörnervinaigrette, Fenchelpüree und Apfelchips	CHF38.00
Kalte Tomatensuppe mit Avocado-Koriandertatar	CHF32.00
Salat von roten und grünen Birnen mit belgischen Endivien, Baumnüsse und blauem Ziegenkäse (saisonal)	CHF32.00
Kartoffel-Selleriekuchen mit karamellisierten Zwiebeln und Juratrfüffeln	CHF38.00
Penne mit Ruccola, Mozzarella, Kalamati Oliven und Pelatitomaten	CHF35.00
Gebackene Polenta mit Artischocken-Tomatenragout	CHF32.00
Pilzrisotto mit Rucola	CHF28.00

KÄSE & SÜSSSPEISEN

Bitterer Schokoladenkuchen mit Himbeeren und Waldbeerensorbet	CHF22.00
Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Eis oder Sorbet nach Ihrer Wahl	CHF25.00
Saisonaler Fruchtsalat mit seinem Sorbet	CHF22.00
Käse aus der Region	CHF26.00

Die oben aufgeführten Preise gehen von einem 3-Gang-Wahlmenu aus. Wenn Sie sich für mehr als 3-Gänge entscheiden, kommen wir Ihnen gerne mit einem Preisnachlass von 10% des jeweils aufgeführten Preises entgegen.

LE VIEUX MANOIR

LAC DE MORAT

FRÜHLINGSMENU

(April bis Juni)

Zweierlei vom Rhabarber an feinen Tranchen vom Serrano Schinken

Cremesuppe vom Spargel mit Hummer-Frischkäse Ravioli

Zanderfilet aus dem Murtensee an Orangen-Fenchelsalat

Schweizer Kalbsfilet an Spargel-Erbsen-Ragout mit sautierten Morcheln und Bärlauch

Erdbeertörtchen mit weisser Schokolade und Sauerrahmeis

Friandises

à CHF 158.00 pro Person

SOMMERMENU

(Juni bis September)

Leicht gelierte Gazpacho mit Kalbstatar

Duo vom Schottischen Lachs und Südafrikanischen Scampi an mediterranem Gemüse

Filet von der Goldbrasse auf Paella „Le Vieux Manoir“

Sanft gebratenes Entrecote vom Rind mit knusprigen Anchovis garniert
an Kartoffelstrudel und jungem Spinat

Karamellierte Ananas mit Blutorangensorbet und Aperol

Friandises

à CHF 158.00 pro Person

LE VIEUX MANOIR

LAC DE MORAT

HERBSTMENU

(September bis November)

Mille feuille von Entenleber und Quitte mit Feldsalat und Haselnuss-Vinaigrette

Wild-Consommé mit Ravioli von Ricotta und Kürbis

Canaroli-Risotto mit Steinpilzen und Trüffel-Öl

Rehrücken aus dem Bayrischen Wald an Ofenschlupfer, Schwarzwurzel und Stangenbohnen

Warmer Mohnauflauf mit weissem Schokoladen-Rahm-Eis und Mostapfel

Friandises

à CHF 158.00 pro Person