

Bier Bière

VOM FASS PRESSION



Blonde La Patriote
Freiburgermanufaktur
2.5dl, 4.9 / 5dl, 8.7

Blonde
Cardinal
2.5dl, 4.2 / 5dl, 7.8
15dl, 22.0


Weissbier Ma Biche
Freiburgermanufaktur
2.5dl, 5.0 / 5dl, 9.0

Panaché
Cardinal
2.5dl, 4.2 / 5dl, 7.8

Guinness
2.5dl, 5.0 / 5dl, 9.0


Kilkenny
2.5dl, 5.0 / 5dl, 9.0

FLASCHEN BOUTEILLES

IPA Vega 
Brasserie Avenir
Chaux-de-Fonds
3.3dl, 7.8

Amber Renard
Brasserie Avenir
Chaux-de-Fonds
3.3dl, 7.5

Bärner Müntschi
3.3dl, 6.0

**Murten
Simply Beer** 
Je nach Saison
3.3dl, 8.5

Corona
3.3dl, 6.0

ALKOHOLFREI SANS ALCOOL

Feldschlösschen
3.3dl, 5.5

Erdinger Grapefruit
Weissbier
3.3dl, 7.5

Flams ab 18.5

SPECK, LARD 18.5

Speck, Lauchzwiebeln, Portulak, Gruyère & Vacherin, Crème Fraîche / lard, oignons tiges, pourpier, Gruyère & Vacherin, crème fraîche

SCHINKEN-TRÜFFEL JAMBON-TRUFFES 25.0

Saftbierschinkli, Schwarze Trüffel, Lauchzwiebeln, Portulak, Gruyère & Vacherin, Crème Fraîche / jambon cru, truffes noires, oignons tiges, pourpier, Gruyère & Vacherin, crème fraîche

GRÜN, VERT 19.0

Randen, Feigen, Honig, Nüsse, Lauchzwiebeln, Portulak, Balsamico, Gruyère & Vacherin, Crème Fraîche / Betteraves, figues, noix, miel, oignons tiges, pourpier, Balsamico, Gruyère & Vacherin, crème fraîche

QUELLEN / SOURCES

Fleisch, Viande Metzgerei Pauli, Murten
Brot, Pain. Bäckerei Plaen, Courgevau
Gemüse, Légumes, Zürcher, Murten
Allergien ? Fragen Sie unser Personal

Tapas 28.0

PLÄTTLI, PLANCHETTE

Kräuterspeck, Saftbierschinkli, Pfefferschüblig, Mont-Vully Käser, Brot & Dip / Lard aux herbes, jambon à la bière, saucisson au poivre, fromage Mont-Vully, pain & Dip

Old Town Hot-Dog 15.0

ULTIMATE ADLER-DOG

Hawaiian Sweet Rolls, Hauswurst, Sauerkraut, Gilles Secret Sauce, Käse, Röstzwiebeln, Essiggurken & Portulak / Hawaiian sweet rolls, Saucisse maison, Gilles Secret Sauce, choucroute, fromage, oignons frits, cornichons & pourpier

Dessert ab 7.5

MMMHHH...

Hausgemachten Dessert
Dessert Maison

TRINKEN
BOIRE

Heiss Chaud

KAFFEE & MILCH

	Kaffee, Espresso, Ristretto	4.5
	Caffè Freddo	6.5
	Milchkaffee	4.8
	Doppio Espresso	6.5
	Cappuccino	5.8
	Latte Macchiato	5.8
	Heisse Schoggi	5.0
	mit Marshmallow & Rahm	+ 1.5

LÄNGGASSTEE

	Berner Rose, Black Tea, Verveine, Jasmine Pearl, Menthe du Maroc, Ginger	4.8
--	--	-----

MIT SCHUSS

	Jameson's Irish Coffee	9.5
	Café Baileys	
	mit Marshmallow & Rahm	9.8
	Tee mit Rum	8.5
	Kaffee Lutz & Fertig	8.5
	Glüh Gin "Matte Bern"	11.5
	Kleine Murtner	7.5

Kalt Froid

OFFEN

	3 dl	5 dl
Mineral mit / ohne	4.2	6.5
Coca Cola / Zero	4.3	6.8
Ice Tea	4.3	6.8
Citron	4.3	6.8
Apfelsaft	4.3	6.8
Apfelschorle	4.3	6.8
Holunder	4.3	6.8

FLASCHEN

Sinalco	3.3 dl	5.0
Rivella Rot	3.3 dl	5.0
Fever Tree Tonic	2 dl	5.0
Fever Tree Ginger Ale	2 dl	5.0
Fever Tree Lemon	2 dl	5.0
Fever Tree Ginger Beer	2 dl	5.0
Sanbitter	1 dl	5.0
Red Bull	2.5 dl	6.0



Signature Cocktails



Le Sang des Bourguignons / 15.0

Bourbon Whiskey, Limette, Vully Pinot noir Sirup,
frischer Orangensaft, Eiweiss & Angustura



Pisco Sour / 15.0

Pisco, Limette, Zuckersirup, Eiweiss & Angustura

Espresso Martini / 15.0

Berner Matte Vodka, Espresso, Kaffeelikör
& Zuckersirup

Indian Summer / 15.0

Bio Murten-Gintoffel Likör, Frischer Apfelsaft,
Holunderblütensirup & Limette

Moscow Mule / 13.5

Berner Vodka, Limette & Ginger Beer

Mojito / 14.0

Rum, Limette, Zuckersirup, Minze, Soda

Caipirinha / 14.0

Cachaça, Limette, Zuckersirup



Amaretto Sour / 15.0

Amaretto, Bourbon Whiskey, Zitronensaft,
Zuckersirup & Eiweiss

Negroni / 15.0

Gin, Campari, Vermouth, Orange Peel

Sparkling Drinks



Rosato & Bubbles / 12.5

Martini Rosato, Tonic, Prosecco, Grapefruit



Pimm's No. 1 / 9.5

Pimm's, Zitrusfrüchte & Ginger Ale

Hugo / 9.0

Prosecco, Holunder, Minze, Zitrone, Soda

Aperol Spritz / 9.5

Aperol, Prosecco, Orange, Soda

Vully Spritz / 6.5

Vully Chasselas, Zitrone, Limonade

ALKOHOLFREI

Virgin Mojito / 8.5

Ginger Ale, Limette, Zuckersirup, Minze

Virgin Hugo / 8.5

Holunderblütensirup, Ginger Ale, Limette, Minze

Apéritif Shots

OFFEN	cl	chf
Martini Bianco, Rosato, Rosso	4	7.5
Campari	4	7.5
Suze	4	7.5
Pastis 51	4	7.5
Amaretto	4	7.5
Baileys	4	7.5
Cynar	4	7.5
Appenzeller	4	7.5
Berner Matte Absinthe	4	8.0
Jägermeister	4	7.5
 Ingwerer	4	7.5

SHOTS	cl	chf
Tequila Cazadores Reposado	2.5	5.5
 Jägermeister	2.5	5.0
Home made Shot	2.5	5.0

Gebranntes Spiritueux

URS HECHT GUNZWILER DESTILLATE



Vieille Williams Barrique 4 ^{y.o.}/ 2 cl, 8.5

Vieille Prune Barrique 4 ^{y.o.}/ 2 cl, 8.5

GRAPPA

Marolo Moscato Barrique 5 ^{y.o.}/ 4 cl, 9.5

COGNAC

Cognac Rémy Martin V.S.O.P. / 2 cl, 8.0

TEQUILA



Cazadores Reposado Pure Agave / 4 cl, 8.5

Rum Wodka Whisky

RUM

Bacardi Carta Blanca

4 cl, 10.0

Bacardi Anejo Especial

4 cl, 12.0

Cihuatan 12^{y.o.} Cinabrio

4 cl, 13.0



Nativo Autentico 20^{y.o.}

4 cl, 14.0

WODKA

Berner Matte Wodka

4 cl, 10.0

Trojka Green / Red

4 cl, 9.0

WHISKY

William Lawson's

4 cl, 10.0

Glenfiddich 12^{y.o.}

4 cl, 15.0

Lagavulin 8^{y.o.}

4 cl, 15.0

Jack Daniel's Old No. 7

4 cl, 11.0

Jameson

4 cl, 11.0

Dutch Courage

GIN

Bombay Sapphire - UK

Schweppes Tonic & Lime, 4 cl, 11.0

Hendrick's Gin - SCO

FT* Tonic & Cucumber, 4 cl, 14.0

Monkey 47 - DE

FT Tonic & Orange Peel, 4 cl, 15.0

Mombasa Club Strawberry - ES

FT Tonic & Orange Peel, 4 cl, 14.0



Berner Matte Dry - CH

FT Tonic & Orange Peel, 4 cl, 15.0

Berner Matte Sloe Gin - CH

FT Tonic & Rosmarin, 4 cl, 13.5

Murten Gintoffel Likör - CH

FT Ginger Ale & O. Peel, 4 cl, 15.0



Normindia Apple Gin - FR

Swiss M. Red Berry, 4 cl, 14.0

Vully Blue Gin - CH

FT Tonic & Lemon Peel, 4 cl, 15.0



Boatyard Old Tom Barrique - IR

FT Ginger Ale & L. Peel, 4 cl, 15.0

Pink Pepper - FR

FT Tonic & Apple chips, 4 cl, 15.0



* FT = Fever Tree


Weiss Blanc & Rosé

VULLY

1 dl 7,5 dl

Chasselas, Renaud Burnier 4.5 /

Vully Kir Cassis, Chasselas & Crème de Cassis Renaud Burnier 6.5 /

 **Prestiges**, Chardonnay, Sauvignon blanc, Cave du petit Château 8.5 62.0

Chasselas Sélection, Cave du Vieux Praz 48.0

Chardonnay, Renaud Burnier 7.5 55.0

SCHWEIZ, SUISSE

1 dl 7,5 dl

Yvorne, Chasselat Grand Cru, Domaine de l'Ouille 65.0


Johannisberg, Selection M 56.0

1 dl 5 dl

 **Rosé Oeil de Perdrix**, Pinot noir, Cave Montani 6.8 33.0

ITALIEN, ITALIE

1 dl 7,5 dl

 **Pinot Grigio**, Venetie, Dal Bello Venetion 7.8 55.0

Prosecco & Champagne

1 dl 7,5 dl

 **JAYA Prosecco DOCG**, Valdobbiadene, Familia L'Eplattenier 7.8 49.0


Champagne Impérial Brut, Moët & Chandon 99.0




Rot Rouge

VULLY 1 dl 5 dl
Rochelière, Gamay, Garanoir, Gamaret, **Vieux Moulin** 5.7 27.0

7 dl
Le Châtelet, Gamaret, Diolinoir, **Domaine Burnier** 55.0

SCHWEIZ, SUISSE 5 dl
Pinot Noir Salgesch, Pinot Noir, **Caves Montani** 6.5 30.0

SPANIEN, ESPAGNE 7,5 dl
Enrique Mendoza, Petit Verdot, **Enrique Mendoza** 49.0
 **Roda I Reserva**, Tempranillo, **Bodegas Roda** 99.0

ITALIEN, ITALIE 7,5 dl
 **Prunotto Bansella Nizza**, Barbera, **Nizza Docg** 8.5 59.0
 **Cornalino Holzfass**, Merlot, Cabernet Sauvignon, **Agricola Ricchi** 8.0 57.0
Guado al Tasso, Sauvignon, Merlot, C. Franc, **Marchesi Antinori** 159.0
Guidalberto, C. Sauvignon, Merlot, **Tenuta San Guido** 89.0
Le Serre Nuove, Merlot, Sauvignon, C. Franc, Pt. Verdot, **Ornellaia** 99.0
 **Saffredi IGT**, Sauvignon, Merlot, PT. Verdot, **Fattoria Le Pupille, 2014** 119.0