

BIENVENUE

**Nature, tradition et pur plaisir
avec les meilleurs produits régionaux,
préparés avec amour pour vous.**

L'Hôtel de l'Ours à Sugiez, au bord du lac de Morat, possède un riche passé ; ancienne maison de vigneron, construite en 1843 et restaurée avec soin dans le respect de son histoire.

Aujourd'hui, nous vous invitons à savourer notre cuisine raffinée dans une ambiance chaleureuse.

Embarquez pour un voyage culinaire – que ce soit dans notre restaurant accueillant, sur notre terrasse ensoleillée, dans notre jardin charmant à l'ombre des arbres ou dans notre cave voûtée à l'atmosphère unique.

HERZLICH WILLKOMMEN

***Natur, Tradition und viel Genuss
mit den besten Zutaten aus der Region,
liebevoll für Sie zubereitet.***

***Das Hotel de l'Ours in Sugiez am Murtensee hat eine reiche Geschichte
Als Winzerhaus das 1843 erbaut wurde und seither liebevoll mit Denkmalschutz
restauriert wurde.***

***Heute laden wir Sie ein, in diesem gemütlichen Ambiente unsere feine Küche zu
geniessen.***

***Begeben Sie sich auf eine kulinarische Reise – sei es im gemütlichen Restaurant,
auf der sonnigen Terrasse, im verwünschten Garten unter den Bäumen oder im
stimmungsvollen Gewölbekeller.***

Cuisine automnale

«Saveurs de L'Ours»

Les Entrées

Salade du marché de L'Ours <i>Marktsalat vom « Grossen Moos » Bären</i>	11/23
+ Fromage Tête de Moine / Tête de Moine Käse	+5
+ Jambon cru / Rohschinken	+5
Salade de doucette avec lardons, œufs <i>Nüssler Salat mit Speck, Eier</i>	18
Terrine de foie gras de canard, figues et brioche <i>Entenleber Terrine, Feigen und Brioche</i>	29
Variation froide de gibier, madère, pistaches avec sauce aux airelles <i>Kalte Variante von Wild, Madeira und Pistazien, mit Preiselbeeren Sauce</i>	29
Filet de sandre sauté, choucroute et beurre blanc aux raisins <i>Sautiertes Zanderfilet, Sauerkraut und Trauben-Beurre Blanc</i>	29
Crème de courge à l'amaretto <i>Kürbis suppe mit Amaretto</i>	12

Suggestion végétarienne

Assiette de légumes d'automne avec spätzli 32
Herbst Gemüseteller mit Spätzli

Risotto aux bolets 32
Steinpilz Risotto

Les poissons

Filets de perche meunière, beurre citron, pommes allumettes et sauce rémoulade 39/44
Gebratene Eglifilets an Zitronenbutter, Streichholzkartoffeln und rémouladen Sauce

Filet de sandre sauté, choucroute, pommes nature et beurre blanc aux raisins 49
Sautiertes Zanderfilet, Sauerkraut, Salz-kartoffeln und Trauben-Beurre Blanc

Les viandes

Jarret de sanglier avec garniture de chasse et spätzli <i>Wildschweinshaxen mit Wildgarnitur und Spätzli</i>	39
Civet de cerf avec spätzli <i>Hirschpfeffer mit Spätzli</i>	42
Médallions de selle de chevreuil avec garniture de chasse et spätzli <i>Rehrücken Médallions mit Wildgarnitur und Spätzli</i>	62
Magret de canard sauvage avec endives, jus à la fève de tonka et risotto <i>Wildentenbrust mit Endivien, Tonkabohne Jus und Risotto</i>	56
Filet mignon de porc enrobé de lard avec endives, sauce à la moutarde et risotto <i>Schweinsfilet im Speckmantel mit Endivien, Senfsauce und Risotto</i>	43
Tournedos de filet de bœuf avec légumes d'automne, jus à la fève de tonka et pommes allumettes <i>Gebratenes Rindsfilet-Tournedos mit Herbstgemüse, Tonkabohne Jus und Streichholzkartoffeln</i>	58

Menu de l'Ours

Amuse-bouche

Salade du marché de l'Ours
Marktsalat vom grossen Moos

Filets de perche meunière au beurre citron
pommes allumettes et sauce rémoulade
Gebratene Eglifilets an Zitronenbutter
Streichholzkartoffeln und rémoulade Sauce

Douceur de notre pâtisserie
Eine süsse Köstlichkeit von unserer Patisserie

CHF 62

De 12h00 à 14h00 et de 18h00 à 21h00

Menu Chasse

Amuse-bouche

Variation froide de gibier, madère, pistaches, avec sauce aux airelles
Kalte Variante von Wild, Madeira, Pistazien mit Preiselbeeren sauce

Crème de courge à l'amaretto
Kürbis suppe mit Amaretto

Selle de chevreuil avec garniture de chasse et spätzli
Rehrücken mit Wildgarnitur und Spätzli

Saveurs de la « Belle Hélène » en textures ; poire, chocolat, vanille et noisettes
Aromen der « Belle Hélène » in verschiedenen Texturen: Birne, Schokolade, Vanille und Haselnuss

CHF 108

De 12h00 à 14h00 et de 18h00 à 21h00

Les desserts

Saveurs de la « Belle Hélène » en textures ; poire, chocolat, vanille et noisettes <i>Aromen der « Belle Hélène » in verschiedenen Texturen: Birne, Schokolade, Vanille und Haselnuss</i>	16
Crème brûlée au « Vin cuit » <i>« Vin cuit » Crème brûlée</i>	10
Vermicelles avec meringue et crème <i>Vermicelles mit Meringues und Rahm</i>	12.50
Nesselrode - Vermicelles, meringues, glace vanille et crème <i>Nesselrode - Vermicelles, Meringues, Vanille glace und Rahm</i>	14.50
Café Glacé fait maison – Vanille, mocca, espresso, liqueur et crème <i>Hausgemacht Eiskaffee – Vanille, Mokka, Espresso, Likör und Rahm</i>	12
Affogato - Glace vanille avec espresso et crème <i>Affogato - Vanille Glace mit Espresso und Rahm</i>	9
Coupe Danemark - Glace vanille et sauce au chocolat <i>Coupe Danemark - Vanille Glace und Schoggisauce</i>	12.50

Les glaces

Mocca, Vanille, Chocolat <i>Mocca, Vanille, Schokoladen</i>	par boule	4
+ crème / rahm		+1.50
+ liqueur / likör		+5

Les sorbets

Citron, Framboise, Prunes <i>Zitronen, Himbeeren, Zwetschgen</i>	par boule	4
+ crème / rahm		+1.50
+ liqueur / likör		+5

Le fromage

Assiette de fromage <i>Käse teller</i>	19
--	-----------

À TABLE

Notre pain provient de la boulangerie Guillaume Sugiez.

DE LA CUISINE

Viandes et poissons proviennent des sources suivantes :

Sandre: Suisse | Perche: UE / Suisse | Porc: Suisse

Bœuf: Suisse / Australie | Canard sauvage: France / Angleterre

Sanglier: Suisse / Allemagne | Cerf: Autriche | Chevreuil: Autriche

Nous vous fournirons volontiers des informations sur les allergènes.

Tous les prix sont en CHF, TVA incluse.

ENFANTS

Les enfants sont invités à découvrir la variété de notre Cuisine des Ours.

Notre équipe du restaurant se fera un plaisir de vous aider.

AM TISCH

Unser Brot stammt aus der Bäckerei Guillaume Sugiez

AUS DER KÜCHE

Fleisch & Fisch haben folgende Herkunft:

Zander: Schweiz | Egli: EU / Schweiz | Schwein: Schweiz

Rind: Schweiz / Australien | Wildente: Frankreich / England

Wildschwein: Schweiz / Deutschland | Hirsch: Österreich | Reh: Österreich

Über Allergene geben wir gerne Auskunft

Alle Preise in CHF inkl. der gesetzlichen MwSt.

KINDER

Auch Kinder sollen die Vielfalt unserer Bären-Küche kennen lernen.

Unser Restaurant Team hilft Ihnen gerne weiter.