

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 d'inspiration française, 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
Französisch inspirierte Küche zu geniessen.
Begeben Sie sich auf eine kulinarische Reise – sei es im gemütlichen
Restaurant, auf der sonnigen Terrasse, im verwunschenen Garten unter den
Bäumen oder im stimmungsvollen Gewölbekeller.***

Cuisine printanière

« Saveurs de L'Ours »

Les Entrées

Salade du marché de L'Ours (V)		11/23
<i>Marktsalat vom « Grossen Moos » Bären</i>		
+ Fromage à rebibes / Hobelkäse		+5
+ Jambon cru / Rohschinken		+5
Terrine de Foie Gras, Chutney de Rhubarbe et Brioche		29
<i>Entenleber Terrine, Rhabarber Chutney und Brioche</i>		
Tartar de Boeuf avec pain toast	120g/160g	29/36
<i>Rindstartar mit Toastbrot</i>		
Tartar d'Asperges, fromage de chèvre et « Boule de Belp » (V)		19
<i>Spargel Tartar, Ziegenkäse und « Belper Knolle »</i>		
Botte d'Asperges blanches avec sauce hollandaise (V)		22
<i>Bund Weisser Spargel mit Sauce Hollandaise</i>		
+ Jambon cru / Rohschinken		+5
Omble chevalier tempéré, Côte de Bette et Beurre blanc au Champagne		28
<i>Temperierter Saibling, Mangold, und Champagner Beurre blanc</i>		
Crème d'Asperges		11
<i>Spargelcreme Suppe</i>		

De 12h00 à 14h00 et de 17h00 à 21h00

Suggestion végétarienne

Risotto à l'Ail d'Ours (V) <i>Bärlauch Risotto</i>	29
Botte d'Asperges blanches avec sauce hollandaise (V) <i>Bund Weisser Spargel mit Sauce Hollandaise</i> + Jambon cru / Rohschinken	36 +5

Les poissons

Filets de perche meunière, beurre citron, pommes allumettes et sauce tartare <i>Gebratene Eglifilets an Zitronenbutter, Streichholzkartoffeln und Tartar Sauce</i>	39/44
Omble chevalier tempéré, Côte de Bettes, Beurre blanc au Champagne et Riz du Vully <i>Temperierter Saibling, Mangold, Champagner Beurre blanc und Reis vom Vully</i>	46
Sole entière meunière, Asperges vertes <i>Ganze Seezunge in Butter gebraten, Grüne Spargeln</i>	54

Les viandes

Bœuf braisé au vin rouge de Bourgogne et risotto à l'Ail d'Ours 39
« Suure Mocke » in Burgunder Wein mariniert und Bärlauch Risotto

Suprême de poularde de Bresse sauté aux morilles, 42
légumes de saison et Riz du Vully
Gebratenes Poulardenbrust mit Morcheln,
saisonales Gemüse und Reis vom Vully

Steak de veau du Saanenland sauté aux morilles, 49
asperges vertes et pommes allumettes
Gebratenes Kalbssteak vom Saanenland mit Morchel,
grüne Spargel, Streichholzkartoffeln

Médallions de filet de boeuf 52
Sauce béarnaise, légumes du moment, pommes frites
Gebratenes Rindsfilet médallions
Sauce béarnaise, Gemüse vom Seeland, Pommes Frites

Menu de l'Ours

Salade du marché
Marktsalat

Filets de perche meunières au beurre citron
Pommes allumettes et aauce tartar
Gebratene Eglifilets an Zitronenbutter
Streichholzkartoffeln und Tartar Sauce

Douceur de notre pâtisserie
Eine süsse Köstlichkeit von unseren pâtisserie

CHF 58

Les desserts

<i>De 12h00 à 14h00 et de 17h00 à 21h00</i>	
Tranche de truffe d'Espresso Martini <i>Espresso Martini truffe Schnitte</i>	16
Fleur de pâte à choux à la Rhubarbe et fraises <i>Pâte à choux blümen mit Rhabarber und Erbeeren</i>	16
Crème brûlée	10
Affogato - Glace vanille avec Espresso et crème <i>Affogato - Vanille Glace mit Espresso und Rahm</i>	9
Café Glacé - Glace mocca et vanille avec espresso et crème <i>Eiskaffee - Vanille und Mocca Glace mit Espresso und Rahm</i>	12.50
Coupe Danemark - Glace vanille et sauce au chocolat <i>Danemark coupe - 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, Abricot <i>Zitronen, Himbeeren, Aprikosen</i>	par boule	4
---	-----------	---

+ crème / rahm	+1.50
+ liqueur / likör	+5

Le fromage

Assiette de fromage Käse teller	19
------------------------------------	----

Pour la petite faim toute la journée

Für den kleinen Hunger zwischendurch

12.00h – 21h00

Salade du marché de L'Ours (V) Marktsalat vom « Grossen Moos » Bären	11/23
+ Fromage à rebibes / Hobelkäse	+5
+ Jambon cru / Rohschinken	+5

Tartar de Boeuf – Pain toast 120g/160g Rindstartar mit Toastbrot	29/36
---	-------

Portion pommes frites Portion pommes	7
---	---

Plateau froid avec assortiment de viande et fromage Kalte Platte mit verschiedenem Fleisch und Käse	32
--	----

Assiette de fromage Käse teller	19
------------------------------------	----

Filets de perche meunière, beurre citron, pommes allumettes, sauce tartare 44
Gebratene Eglifilets an Zitronenbutter, Streichholzkartoffeln, Tartar sauce

Crème d'Asperges 11
Spargelschaumsüpchen

À TABLE

Notre pain provient de la boulangerie Guillaume Sugiez.

DE LA CUISINE

Viandes et poissons proviennent des sources suivantes :

Veau : Suisse | Bœuf : Irlande | Sole : UE | Volaille : France

Ombre : Suisse | Perche : UE / Suisse

Nous vous fournirons volontiers des informations sur les allergènes.

Tous les prix sont en CHF, TVA incluse.

AM TISCH

Unser Brot stammt aus der Bäckerei Guillaume Sugiez

AUS DER KÜCHE

Fleisch & Fisch haben folgende Herkunft:

Kalb: Schweiz | Rind: Irland | Seezunge: EU | Geflügel: Frankreich

Saibling: Schweiz | Egli: EU / Schweiz |

Über Allergene geben wir gerne Auskunft

Alle Preise in CHF inkl. der gesetzlichen Mwst.