

Nos entrées

Salade verte Vinaigrette maison à la moutarde à l'ancienne	CHF 5.00
Salade de crudités Vinaigrette maison à la moutarde à l'ancienne	CHF 9.00
Rillettes de poisson du moment aux herbes, citron et croustillant de pois chiches	CHF 13.00
Terrine de campagne maison accompagnée de ses pickels	CHF 13.00

Nos grandes salades

Salade Gourmande Salade verte et crudités, volaille, dés de gruyère, copeaux de légumes, vinaigrette maison à la moutarde à l'ancienne	CHF 25.00
Salade du Capitaine Salade verte et crudités, saumon gravlax, lamelle de pomme granny smith, copeaux de légumes, vinaigrette maison à la moutarde à l'ancienne	CHF 25.00

Nos poissons

Accompagnés de frites ou pommes de terre grenailles ou riz et de légumes du moment

Filets de perche Meunière ou sauce Chasselas	CHF 36.00
Filet de sandre Sauce Vierge ou sauce Chasselas	CHF 33.00
Supplément sauce tartare CHF 2.00	

Nos viandes

Accompagnées de frites ou pommes de terre grenailles ou riz et de légumes du moment

Saucisson neuchâtelois Sauce Pinot Noir, gâteau de pommes de terre	CHF 25.00
Suprême de volaille Sauce champignons	CHF 28.00
Cœur de filet de bœuf cuit en basse température, sauce échalotes	CHF 42.00

Végétarien et Végane

Feuilleté de légumes du moment Coulis de tomate	CHF 21.00
Gâteau de pommes de terre Sauce champignons, légumes de saison	CHF 21.00

Le coin enfant

Tous les plats à la carte en demi-portion (sauf le cœur de filet de bœuf)	CHF 18.00
---	------------------



LNLM.CH

032 729 96 00

Menu Lacustre

Rillettes de poisson du moment aux herbes, citron et croustillant de pois chiches
ou
Terrine de campagne maison accompagnée de ses pickels

Filet de sandre
Sauce Chasselas

Soufflé glacé à l'absinthe
et son craquant

CHF 52.00

Menu Amiral

Salade verte
Vinaigrette maison à la moutarde à l'ancienne

Cœur de filet de bœuf
cuit en basse température sauce échalotes

Tiramisù
au café

CHF 52.00

Nos desserts maison

Mousse de fruits de saison	CHF 7.00
Brownies choco & coco (sans gluten)	CHF 7.00
Tiramisù au café	CHF 8.00
Soufflé glacé à l'absinthe et son craquant	CHF 9.50

Nos snacks

Planchette apéro Salametti, Gruyère, viande séchée & Vacherin Fribourgeois	CHF 23.50
Portion de frites	CHF 6.50

Allergies

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

Provenance des viandes et poissons

Boeuf - Suisse, Paraguay, Uruguay / Volaille - France / Porc - Suisse
Perches - Pologne, Estonie / Sandre - Pologne / Saumon - Norvège, Écosse



Nos événements

SlowUp Lac de Morat	Dimanche 30.04
Parade Navale	Dimanche 07.05
Croisière Fête des Mères	Dimanche 14.05
Croisière Afterwork	25.05 / 22.06 / 27.07 / 31.08 / 14.09
Boats du Lac	Tous les vendredis (juillet, août) ainsi que 01.09
Croisière 1er août	Mardi 01.08
Croisière pyromélodique FDV	Samedi 23.09
Croisière chasse	Vendredi 27.10 & dimanche 29.10
Croisière raclette	Vendredi 10.11
Croisière fondue chinoise	Vendredi 24.11

Vorspeisen

Grüner Salat Hausgemachte Sauce mit Senf nach traditioneller Art	CHF 5.00
Gemischter Salat Hausgemachte Sauce mit Senf nach traditioneller Art	CHF 9.00
Fisch-Rillettes mit Kräutern, Zitrone und Kichererbsen	CHF 13.00
Hausgemachte Landterrine mit Pickels	CHF 13.00

Grosse Salate

Feinschmeckersalat Gemischter Salat, Geflügel, Greyerzer, Hausgemachte Sauce mit Senf nach traditioneller Art	CHF 25.00
Kapitänsalat Gemischter Salat, Mariniertes Lachs, Granny Smith Apfelspalten, Gemüsespäne, Hausgemachte Sauce mit Senf nach traditioneller Art	CHF 25.00

Fische

mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln oder Reis sowie Tagesgemüse serviert

Eglifilets Meunière- oder Chasselassauce	CHF 36.00
Zanderfilet mit « Sauce Vierge » oder Chasselassauce	CHF 33.00

Tartarsauce-Zusatz CHF 2.00

Fleische

mit Pommes Frites oder Bratkartoffeln oder Reis sowie Tagesgemüse serviert

Neuenburger Saucisson Sauce mit Pinot Noir aus der Region, Kartoffelkuchen	CHF 25.00
Geglügel Supreme Pilzrahmsauce	CHF 28.00
Rindsfilet bei niedriger Temperatur gegart, Schalottensauce	CHF 42.00

Vegetarische und Vegan

Blätterteiggebäck mit Tagesgemüse Tomatensauce	CHF 21.00
Kartoffelkuchen Pilzrahmsauce, Tagesgemüse	CHF 21.00

Kinderecke

½ Portion aus der Speisekarte (bis 12 Jahren, ausser Rindsfilet)	CHF 18.00
--	------------------



LNLM.CH

032 729 96 00

Seemenü

Fisch-Rillettes
mit Kräutern, Zitrone und Kichererbsen

ou

Hausgemachte Landterrine
mit Pickels

Zanderfilet
mit Chasselassauce

Gefrorenes Soufflé
mit Absinthe

CHF 52.00

Menu Amiral

Grüner Salat
Hausgemachte Sauce mit Senf nach traditioneller Art

Rindsfilet
bei niedriger Temperatur gegart, Schalottensauce

Tiramisu
mit Kaffee

CHF 52.00

Hausgemachte Desserts

Mousse aus Saisonfrüchten	CHF 7.00
Schokoladen-Brownies mit Kokosnuss (glutenfrei)	CHF 7.00
Tiramisu mit Kaffee	CHF 8.00
Gefrorenes Soufflé mit Absinthe	CHF 9.50

Imbisse

Apero Plättli Salametti, Greyerzer, Trockenfleisch und Freiburger Vacherin	CHF 23.50
Pommes Frites Portion	CHF 6.50

Allergien

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Herkunft von Fleisch und Fisch

Rind - Schweiz, Paraguay, Uruguay / Geflügel - Frankreich / Schwein - Schweiz
Eglifilet - Polen, Estland / Zanderfilet - Polen / Lachs - Norwegen, Schottland



Unsere Veranstaltungen

SlowUp Murtensee	Sonntag 30.04
Schiffsparade	Sonntag 07.05
Kreuzfahrt zum Muttertag	Sonntag 14.05
Afterwork-Kreuzfahrt	25.05 / 22.06 / 27.07 / 31.08 / 14.09
Dance-Boat	Jeden Freitag (Juli, August) sowie 01.09
Kreuzfahrt zum Nationalfeiertag	Dienstag 01.08
Pyromelodische Kreuzfahrt des Weinlesefests	Samstag 23.09
Wild-Schiff	Freitag 27.10 & Sonntag 29.10
Raclette-Schiff	Freitag 10.11
Fondue-Chinoise-Schiff	Freitag 24.11

Daten