**MENuvORSCHLÄGE  
PROPOSITIONS DE MENUS**

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an einer Feier im Hotel Bad Murtensee. Mit unserer einzigartigen Lage direkt am Murtensee in Verbindung mit grosszügigen, eleganten Räumen und Freiflächen bieten wir Ihnen eine perfekte Grundlage für Ihren Anlass.

Hausgemacht, nachhaltig, lokal und frisch für Sie gekocht das zeichnet unsere Küche aus.

Lokale Nähe schafft Vertrauen. Immer mehr Gästen ist es wichtig zu wissen, was sie essen und woher ein Produkt kommt. Daher ist es naheliegend, dass unsere Früchte und das Gemüse aus der Region kommen. Auch bei Fisch und Fleisch achten wir auf die Herkunft: Schweizer Rindfleisch, Greyerzer Poulet und Local Fish aus Lyss.

Bitte beachten Sie, dass unsere Menuvorschläge für Gruppen ab 11 Personen konzipiert sind.

Damit alle Gäste möglichst zeitnah zusammen Speisen können, wählen Sie bitte für alle den gleichen Hauptgang aus, sprich ein Menu. Für Gäste, die Fisch oder vegetarisches Essen bevorzugen, haben wir eine feine Kombination zusammengestellt. Weitere Informationen hierzu unter «Genuss ohne Fleisch».

Für weitere Beratung oder individuelle Wünschen sprechen Sie uns bitte an, wir sind gerne für Sie da.

Nous vous remercions sincèrement d’avoir envisagé un évènement chez l’Hotel Bad Murtensee. Avec notre position inégalable directement au bord du Lac de Morat conjuguée à des espaces internes et externes élégants et vastes, nous vous offrons un cadre idéal pour votre évènement.

Fait maison, durable, local et cuisiné frais pour vous, voilà ce qui nous distingue et caractérise. La proximité locale inspire confiance. De plus en plus il importe aux hôtes de connaître ce qu’ils mangent et d’où vient tel ou tel produit. Il va donc de soi que nos fruits et légumes viennent de la région. La provenance des poissons et des viandes nous est aussi à cœur: viande de bœuf suisse, poulet de la Gruyère et poisson local de Lyss.

Veuillez s’il vous plait noter que nos propositions de menus sont conçues pour des groupes à partir de 11 personnes.

Pour que tous les hôtes puissent être servis ensemble dans les meilleurs délais, nous vous prions de choisir pour tout le monde le même plat principal, c’est-à-dire un menu. Pour les hôtes qui préfèrent un repas à base de poisson ou végétarien nous avons assorti une combinaison raffinée. Plus d’informations à ce propos sous «Plaisir sans viande».

Si vous avez des ultérieures requêtes de conseils ou des souhaits individuels, veuillez sans autre nous les adresser, nous sommes volontiers là pour vous.

**Apéro Mini**

Der einfache Aperitif für jede Gelegenheit – L’apéritif simple pour toutes les occasions

Serviert werden Nüsse und Chips, Oliven an einer selbstgemachten Marinade und Kapern

Cacahuètes, chips, olives dans une marinade faite maison et câpres

Preis pro Person – Prix par personne

CHF 9.00

**Apéro MiDI**

Der vielfältige Aperitif für jede Tageszeit – L’apéritif varié pour tout moment de la journée

Zusätzlich zum APÉRO MINI werden Blätterteiggebäck und Gemüsesticks mit Dip serviert

En complément de l’APÉRO MINI, des feuilletés  
ainsi que des bâtonnets de légumes avec dip sont servis

Preis pro Person – Prix par personne

CHF 16.00

**ApÉro GRANDE**

(Ab 20 Personen – Dès 20 personnes)

Der grosse Aperitif für Geniesser – L’apéritif impressionnant pour les connaisseurs

Als Erweiterung zum APÉRO MIDI servieren wir zwei kleine saisonale Vorspeisen

und ein Süppchen im Glas

En plus de l’APÉRO MIDI, deux petites entrées de saison et une petite soupe en verrine

sont servies

Preis pro Person – Prix par personne

CHF 25.00

**ApÉro RICHE**

(Ab 20 Personen – Dès 20 personnes)

Individuell zusammengestellt mit zwei warmen Speisen und einem kleinen Dessert

Combiné selon choix avec deux mets chauds et un petit dessert

Preis pro Person – Prix par personne

CHF 37.00

# vorspeisen — entrées

SALAT Bad Murtensee — SALADE BAD MURTENSEE CHF 14.00

Mischsalat | Hausdressing | Feige | Granatapfel | Birne | Karamellisierte Kerne

Salade mêlée | Vinaigrette maison | Figues | Grenade | Poire | Graines caramélisées

NÜsslisalat — Doucette CHF 16.00

Nüsslisalat | Birne | Croutons | Karamellisierte Kürbiskerne | Hausdressing

Doucette | Poire | Croûtons | Graines de courge caramélisées | Vinaigrette maison

Kleine Suppe — Petite Soupe CHF 12.00

Kürbis | Ingwer | Apfel | Kürbiskerne | Kürbiskernöl

Courge | Gingembre | Pomme | Graines de courge | Huile de graines de courge

# Zwischengänge — Entremets

Steinpilz — Bolet CHF 23.00

Steinpilzravioli | Rahmsauce | Käse | Kräuter

Raviolis aux bolets | Sauce à la crème | Fromage | Herbes

Kürbis — Courge CHF 20.00

Risotto | Kürbis | Kürbiskerne | Kürbiskernöl | Kresse

Risotto | Courge | Graines de courge | Huile de graines de courge | Cresson

Lachs — Saumon CHF 28.00

Bio Miso gratiniertes Lachsfilet 80g | Sautierter Winterspinat | Limettengersotto

Filet de saumon 80g gratiné au miso bio | Épinards d’hiver sautés | Gersotto au citron vert

# hauptgerichte — plats principaux

Fleisch — viandes

Schwein — Porc CHF 44.00

Schweinefilet | Morchelrahmsauce | Hörnli | Buntes Gemüse

Filet de porc | Sauce à la crème aux morilles | Cornettes | Légumes colorés

Poulet CHF 42.00

Pouletbrust | Wirz | Pastinake | Waldpilzrisotto

Poitrine de poulet | Chou frisé | Panais | Risotto aux champignons des bois

Rindsbraten — [rôti](https://www.linguee.de/franzoesisch-deutsch/uebersetzung/b%C5%93uf+r%C3%B4ti.html) de bœuf CHF 39.00

Geschmorter Rindsbraten | Röstzwiebeln | Kartoffelstampf | Marktgemüse

Rôti de bœuf braisé | Oignons rôtis | Purée de pommes de terre | Légumes du marché

Rindsentrecôte — entrecôte de [bœuf](https://www.linguee.de/franzoesisch-deutsch/uebersetzung/b%C5%93uf+r%C3%B4ti.html)  CHF 46.00

Swiss Beef Entrecôte | Kartoffelgratin | Wurzelgemüse | Szechuanpfeffer-Jus

Entrecôte de bœuf suisse | Gratin de pommes de terre | Légumes-racines | Jus au poivre du Sichuan

Rindsfilet — filet de [bœuf](https://www.linguee.de/franzoesisch-deutsch/uebersetzung/b%C5%93uf+r%C3%B4ti.html)  CHF 56.00

Rindsfilet-Medaillon | Balsamico-Jus | Kartoffelgratin | Buntes Gemüse

Médaillon de filet de bœuf | Jus balsamique | Gratin de pommes de terre | Légumes colorés

fisch — Poisson

Lachs — Saumon CHF 44.00

Bio Miso-gratiniertes Lachsfilet | Sautierter Winterspinat | Limettengersotto

Filet de saumon gratiné au miso bio | Epinards d’hiver sautés | Gersotto au citron vert

Egli — Perche CHF 47.00

Pochierte Eglifilets | Kartoffeln | Wurzelgemüse | Zitrone | Kräuteröl | Kresse

Filets de perche pochés | Pommes de terre | Légumes-racines | Citron | Huile aux herbes | Cresson

# 

# Genuss ohne FLEISCH

# Plaisir sans viande

Gäste, die vegetarisches und veganes Essen wünschen, empfehlen wir wärmstens unsere Kürbis Kreation. Dieses Gericht ist so vom Küchenchef konzipiert, dass es ganz wunderbar mit einem frischen Tagesfisch ergänzt werden kann (Preis und Fisch auf Anfrage). Feiner, frischer, saisonaler Genuss und alle können zusammen geniessen.

Aux hôtes qui désirent un repas végétarien et végan, nous recommandons très chaudement notre création à la courge. Ce plat a été conçu par notre chef de telle sorte qu’il se laisse également accompagner à merveille par un poisson du jour frais (prix et poisson sur demande). Un délice raffiné, frais et saisonnier que tout le monde peut déguster.

vegetarisch — végétariens

Steinpilze — Bolets CHF 30.00

Steinpilzravioli | Rahmsauce | Käse | Kräuter

Raviolis aux bolets | Sauce à la crème | Fromage | Herbes

Kürbis — courge CHF 28.00

Risotto | Kürbis | Kürbiskerne | Kürbiskernöl | Kresse

Risotto | Courge | Graines de courge | Huile de graines de courge | Cresson

# Nachtisch — desserts

Käse — Fromage

Roquefort CHF 13.00

Roquefort Blauschimmel-Käse | Birne | Honigperlen | Kräuter

Fromage bleu de Roquefort | Poire | Perles de miel | Fines herbes

süss — sucré

Zwetschgen-Crumble — crumble aux pruneaux CHF 12.00

Zwetschgenkompott | Crumble | Vanilleeis

Compote de pruneaux | Crumble | Glace vanille

Kaminfeuerdessert — Dessert feu de cheminée CHF 14.00

Blutorangenmousse | Schokolade | Marroni

Mousse à l’orange sanguine | Chocolat | Marrons

Winter-Tiramisu — tiramisu d’hiver CHF 14.00

Mascarpone | Ei | Rahm | Apfel | Winterliche Gewürze | Bisquit

Mascarpone | Œuf | Crème | Pomme | Épices hivernales | Bisquit

Variation CHF 18.00

Dessert Variation: ein bisschen von allem nach Empfehlung des Küchenchefs

Variation de desserts: un peu de tout selon proposition du chef

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| BESTELLUNG  Unsere Menuvorschläge gelten für Gruppen ab 11 Personen, unsere Apéro Grande und Riche für Gruppen ab 20 Personen. Für kleinere Gruppen berechnen wir einen Aufpreis. Bitte informieren Sie uns mindestens 10 Tage im Voraus über Ihre Menuauswahl und die Personenanzahl. Die letzte Änderung der Teilnehmerzahl muss spätestens 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden. Diese Angabe verwenden wir als Rechnungsgrundlage. |  | COMMANDE  Nos propositions de menus sont valables pour des groupes à partir de 11 personnes, les apéros Grande et Riche dès 20 personnes. Pour des plus petits groupes nous calculons un supplément de prix. Veuillez nous faire part de votre choix de menu et du nombre de personnes au moins 10 jours avant l’évènement. Le dernier changement du nombre des participants doit nous parvenir au plus tard 48 heures avant le début de l’évènement. Cette donnée sert de base de calcul pour la facturation. |
|  |  |  |
| WEINE  In unserer Weinkarte haben wir eine grosse Auswahl auserlesener Weine schweizerischer und ausländischer Herkunft. Gerne beraten wir Sie persönlich. Für mit-gebrachte Weine berechnen wir ein Zapfengeld von CHF 35 pro Flasche. |  | VINS  Nous disposons d’un large choix de vins provenant de la Suisse et de l’étranger. C’est avec plaisir que nous vous conseillerons personnellement.  Pour des vins ramenés par vous-mêmes nous facturons un droit de bouchon de CHF 35 par bouteilles. |
|  |  |  |
| BLUMEN- & TISCHDEKORATION  Gerne organisieren wir eine Dekoration nach Ihren Wünschen mit einem kleinen Aufschlag für unsere Arbeitszeit. |  | FLEURS & DÉCORATIONS  Nous sommes heureux d’organiser la décoration selon vos souhaits avec un petit supplément pour nos heures de travail. |
|  |  |  |
| MUSIK & UNTERHALTUNG  Mit unseren mobilen Boxen können wir Musik nach Ihren Wünschen abspielen. |  | MUSIQUE & DIVERTISSEMENT  Avec nos enceintes mobiles, nous pouvons passer la musique de vos souhaits. |
|  |  |  |
| VERLÄNGERUNG  Die Polizeistunde ist auf Mitternacht festgelegt. Eine gewünschte Verlängerung (bis max. 3 Uhr) wird von uns beim Oberamt des Bezirks eingeholt. Fakturiert wird pro Stunde oder angebrochene Stunde ab CHF 200. |  | PROLONGATION  L’heure de clôture est fixée à minuit. Sur demande, une prolongation (jusqu’à 3 heures du matin maximum) peut être obtenue par nos soins de la Préfecture. Un minimum de CHF 200 par heure ou heure entamée sera facturé. |
|  |  |  |
| BEZAHLUNG  Wir senden Ihnen gerne eine Rechnung mit Einzahlungsschein zu oder Sie bezahlen gleich vor Ort, ganz wie Sie wünschen. |  | PAIEMENT  Nous vous envoyons volontiers une facture avec bulletin de versement ou vous payez directement sur place, selon votre préférence. |

# Informationen — informations