

HERZLICH WILLKOMMEN — BIENVENUE

IM – AU

RESTAURANT «SEE LA VIE»

Entdecken Sie unsere Frühlingkarte: Genuss in regionaler Vielfalt!

Bei uns steht Ihr Genuss im Mittelpunkt. Wir setzen auf Produkte aus der Region, für Frische und Qualität auf Ihrem Teller. Unser Küchenteam begeistert Sie mit raffinierten Kreationen, die jeden Gaumen verwöhnen – sei es für Fleisch- oder Fischliebhaber, Vegetarier oder Veganer. Bei uns finden Sie für jeden Geschmack das Passende. Erleben Sie Gastronomie mit Herz und Verstand.

Ihr Wohlbefinden liegt uns am Herzen. «En Guete!»

Découvrez notre carte de printemps: plaisir dans la diversité régionale!

Chez nous, votre plaisir est au centre de nos préoccupations. Nous privilégions les produits régionaux pour une fraîcheur et une qualité incomparable dans votre assiette. Notre équipe de cuisine vous réglera avec des créations raffinées qui raviront tous les palais – que vous soyez amateur de viande ou poisson, végétarien ou végétalien. Chez nous, chacun trouve ce qui convient le mieux à son goût. Vivez une gastronomie de cœur et d'esprit.

Votre bien-être nous tient à cœur. «Bon appétit!»

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

VORSPEISEN — ENTRÉES



SALAT «BAD MURTENSEE» – SALADE «BAD MURTENSEE»

Bunter Marktsalat | Balsamico-Dressing | Kiwi | Gepickelte Radieschen
Karamellisierte Nüsse | Kresse

Salade mêlée du marché | Vinaigrette balsamique | Kiwi | Radis au vinaigre
Noix caramélisées | Cresson

H/L/WO **CHF 14**



GURKEN-FETA-SALAT – SALADE DE CONCOMBRES ET FÉTA

Mariniertes Gurken-Carpaccio | Feta-Espuma | Knoblauch-Brot | Geröstete Pinien-Kernen
Carpaccio de concombres marinés | Espuma de féta | Pain à l'ail | Pignons rôtis

A/C/G/WO **CHF 15**



KAROTTEN-INGWER-SUPPE – SOUPE DE CAROTTES AU GINGEMBRE

Karotten | Ingwer | Rahm | Parmesan-Flûte | Kräuter-Öl
Carottes | Gingembre | Crème | Flûte au parmesan | Huile aux herbes

G/H/L/O **CHF 14**

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

TATAR — TARTARE

RINDSTATAR «BAD» – TARTARE DE BŒUF «BAD»

Rind | Eigelb | Kapern | Gepickelte rote Zwiebel | Brioche-Toast
Bœuf | Jaune d'œuf | Câpres | Oignon rouge au vinaigre | Toast brioché

Schärfe zur Auswahl: mild, mittelscharf oder scharf – Piquant au choix: doux, relevé ou fort

70g Fleisch – Viande A/C/G/L/M CHF 28 **140g Fleisch – Viande** A/C/G/L/M CHF 40

Auf Anfrage mit Cognac oder Whisky – Sur demande avec Cognac ou Whisky O/ + CHF 2

GERÄUCHERTES HECHT-TATAR – TARTARE DE BROCHET FUMÉ

Hausgeräucherter Hecht | Sauerrahm | Senfkaviar | Radieschen | Kräuter-Öl | Brioche-Toast
Brochet fumé maison | Crème fraîche | Caviar de moutarde | Radis | Huile aux herbes
Toast brioché

60g Fisch – Poisson A/C/D/G/O CHF 26 **120g Fisch – Poisson** A/C/D/G/O CHF 36

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

HAUPTGERICHT-KLASSIKER — METS CLASSIQUES

EGLI-FILETS MEUNIÈRE – FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE

Gebratene Egli-Filets mehliert | Ofenkartoffeln* | Gemüse aus dem Grossen Moos
Zitronen-Aioli

Filets de perche farinés rôtis | Pommes de terre au four* | Légumes du Grand Marais
Aïoli au citron

120g A/D/G/L **CHF 44**

160g A/D/G/L **CHF 49**

RINDSENTRECÔTE – ENTRECÔTE DE BŒUF

Sous-vide gegartes Swiss Gourmet Beef Entrecôte | Portwein-Jus | Pilz-Risotto*
Grünes Gemüse

Swiss Gourmet Beef Entrecôte cuite sous vide | Jus au Porto | Risotto aux champignons*
Légumes verts

G/L/O **CHF 48**

KALBSGESCHNETZELTES – ÉMINCÉ DE VEAU

Kalbsgeschnetzeltes | Rahmsauce | Tagliatelle* | Pilze | Erbsen-Sprossen
Émincé de veau | Sauce à la crème | Tagliatelle* | Champignons | Pousses de petits pois

A/C/G/L/O **CHF 46**

* Oder Bärner Frites, je nach Wunsch.

* Ou Bärner Frites, selon préférence.

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

HAUPTGERICHTE — PLATS PRINCIPAUX

FELCHEN MIT EIERSCHWÄMMLI – FÉRA AVEC CHANTERELLES

Gebratenes Felchen-Filet mehliert | Eierschwämmli | Bärlauch-Risotto* | Chicorée | Orange | Kapern
Filet de féra fariné rôti | Chanterelles | Risotto à l'ail des ours* | Chicorée | Orange | Câpres

A/D/G/L/O **CHF 42**

RINDS-SHORT-RIBS – SHORT-RIBS DE BŒUF

12 Stunden lang geschmorte Swiss Short-Ribs | Kartoffel-Wedges* | Röstzwiebel | Grillgemüse
Swiss Short-Ribs braisées 12 heures | Wedges de pommes de terre* | Oignon rôti | Légumes grillés

Vorbereitungszeit: 30 Minuten – Temps de préparation: 30 minutes

A/G/L/O **CHF 46**

PANIERTES KALBSSCHNITZEL – TRANCHE PANÉE DE VEAU

Schweizer Kalbsnuss | Bärner Frites | Marktgemüse | Cranberries-Konfitüre | Zitrone
Noix de veau suisse | Bärner Frites | Légumes du marché | Confiture de cranberries | Citron

A/C/E/F/G/H/N/O **CHF 47**

POULET «LA BELLE LUCE»

Greyerzer Poulet-Suprême | Polenta* | Mais | Karotten | Popcorn | Rote Zwiebel
Suprême de poulet de la Gruyère | Polenta* | Maïs | Carottes | Popcorn | Oignon rouge

C/G/L/O **CHF 41**

* Oder Bärner Frites, je nach Wunsch.

* Ou Bärner Frites, selon préférence.

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

LA BELLE LUCE



WAS IST POULET «LA BELLE LUCE»?

Damals war die Belle Luce als Mätresse des Grafen von Gruyère bekannt. Heute wird die Geschichte einer anderen Belle Luce erzählt: die der «Geflügelfarm La Belle Luce». Der Inhaberfamilie ist es ein wichtiges Anliegen, den Tieren das bestmögliche Lebensumfeld zu bieten. Viel Auslauf auf satten Wiesen ermöglichen erstklassiges Geflügel.

Die Hühner aus La Gruyère gehören der Rasse «Nackthalshühner» an und haben im Gegensatz zu den Bresse-Hühnern schwarze und keine blauen Beine. Das Huhn Gruyère la Belle Luce ist mit dem Label «Terroir Fribourg» ausgezeichnet, das für beste regionale Qualität steht. Weitere Informationen über die hohen Standards dieses Labels finden Sie unter www.terroir-fribourg.ch.

C'EST QUOI LE POULET «LA BELLE LUCE»?

A l'époque, la Belle Luce était connue pour être la maîtresse du Comte de Gruyères. Aujourd'hui, on raconte l'histoire d'une autre Belle Luce: celle de la «Ferme avicole La Belle Luce» qui a pour priorité d'offrir aux animaux le meilleur environnement de vie possible. De nombreuses sorties en plein air dans de verdoyantes prairies permettent d'obtenir des volailles excellentes, d'une qualité irréprochable.

Les poulets de la Gruyère sont de la race «cou nu» et, contrairement à ceux de Bresse dont les pattes sont bleues, ont les pattes noires. Ils sont réputés pour leur chair exquise.

Le poulet de Gruyère la Belle Luce est labellisé «Terroir Fribourg», un garant de qualité, aussi bien du produit que de l'élevage.



See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

VEGETARISCHE GERICHTE — METS VÉGÉTARIENS



GEMÜSE-RISOTTO – RISOTTO AUX LÉGUMES

Gemüse-Risotto | Randen | Apfel | Balsamico
Risotto aux légumes | Betteraves | Pomme | Balsamique

A/H/L/O **CHF 29**



HAUSGEMACHTE PILZ-RAVIOLI RAVIOLIS MAISON AUX CHAMPIGNONS

Ravioli | Mischpilze | Pesto-Rahm-Sauce | Schnittlauch | Federkohl
Raviolis | Champignons assortis | Sauce crème au pesto | Poireau | Chou-plume

A/C/G/H/L/O **CHF 33**



PANIERTER TOMME – TOMME PANÉE

Weichkäse | Süsskartoffeln* | Ofengemüse | Cranberries-Konfitüre
Fromage à pâte molle | Patates douces* | Légumes au four | Confiture de cranberries

A/C/E/F/G/H/N/O **CHF 29**

* Oder Bärner Frites, je nach Wunsch.

* Ou Bärner Frites, selon préférence.

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

DESSERTS

SCHOKOLADENKÜCHLEIN – MOELLEUX AU CHOCOLAT

Dunkles Schokoladenküchlein | Vanille-Eis | Warme Beeren
Moelleux au chocolat noir | Glace vanille | Baies chaudes

A/C/G/O CHF 16

MERINGUE MIT DOPPELRAHM MERINGUE ET CRÈME DOUBLE

Meringue | Greyerzer Doppelrahm | Warme Beeren | Pfefferminze
Meringue | Crème double de la Gruyère | Baies chaudes | Menthe

A/C/G/O CHF 12

CRÈME BRÛLÉE

Vanillecreme | Karamel | Frische Früchte
Crème à la vanille | Caramel | Fruits frais

C/G/O CHF 14

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

DESSERTS: EIS — DESSERTS: GLACES



HAUSGEMACHTES EIS – GLACES MAISON

Vanille | Mocca | Schokolade | Joghurt | Baileys | Zitronen-Sorbet | Frucht-Sorbet
Vanille | Mocca | Chocolat | Yaourt | Baileys | Sorbet au citron | Sorbet aux fruits

Pro Kugel – Par boule C/G/O CHF 4

Mit Rahm – Avec chantilly G/ + CHF 1

Mit Schokoladen-, Erdbeer- oder Caramel-Sauce F/G + CHF 1

Avec sauce au chocolat, aux fraises ou au caramel F/G + CHF 1

KÄSE — FROMAGES



KÄSEPLATTE AUS DER REGION FREIBURG UND WAADTLAND ASSIETTE DE FROMAGES DE LA RÉGION FRIBOURG ET VAUD

Gruyère surchoix | Mont Vully | Tomme Vaudoise | Feigen-Senf | Kräuter
Gruyère surchoix | Mont Vully | Tomme Vaudoise | Moutarde à la figue | Herbes

G/M/O CHF 12

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

DEKLARATION — DÉCLARATION

Egli – Perche: La Perche Loë, Raron, Schweiz, Zucht – Suisse, élevage
Hecht – Brochet: Murtensee, Schweiz – Lac de Morat, Suisse
Felchen – Féra: Drei-Seen-Land, Schweiz – Pays des Trois-Lacs, Suisse
Rind und Kalb – Bœuf et veau: Schweiz – Suisse
Poulet: La belle Luce, Épagny, Schweiz – Suisse
Toast: Schweiz – Suisse
Glutenfreies Brot – Pain sans gluten: Schweiz – Suisse
Alle andere Brote – Tous les autres pains: Bäckerei Stähli, Ried bei Kerzers, Schweiz – Suisse

SYMBOLE — SYMBOLES



Vegetarisch – Végétarien



Vegan – Végan

Allergene/Allergènes

A: Gluten | B: Krustentiere/Crustacés | C: Ei/Oeuf | D: Fisch/Poisson | E: Erdnüsse/Cacahuètes
F: Sojabohnen/Soja | G: Milch/Lait | H: Schalenföchte/Fruits à coque | L: Sellerie/Céleri | M: Senf/Moutarde
N: Sesamsamen/Sésame | O: Sulfite/Sulfites | P: Lupinen/Lupins | R: Weichtiere/Mollusques
S: Hausgrillenpulver/Poudre de grillons domestiques

Gerne geben wir Ihnen auf Anfrage weitere Informationen zu Gerichten, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Bitte melden Sie sich ungeniert bei unseren Mitarbeitenden.

Sur demande, nous vous fournirons volontiers de plus amples informations sur les plats qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances. N'hésitez pas à contacter nos collaborateurs.

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE