

MENÜVORSCHLÄGE

PROPOSITIONS DE MENUS

Vielen Dank, dass Sie an eine Veranstaltung im Hotel Bad Murtensee denken! Mit unserer traumhaften Lage direkt am See und stilvollen Räumen bieten wir die perfekte Bühne für Ihren unvergesslichen Event.

Unsere Küche? Frisch, regional und mit Liebe gemacht! Wir setzen auf lokale Zutaten: saftiges Schweizer Rindfleisch, köstliches Greyerzer Poulet und frischen Schweizer Fisch.

Für einen reibungslosen Ablauf bitten wir Sie, ein einheitliches Menu für alle Gäste zu wählen – so können alle gemeinsam geniessen!

Haben Sie besondere Wünsche? Sprechen Sie uns an – wir machen Ihren Tag perfekt!

Nous vous remercions de nous avoir contacté afin d'organiser un événement à l'Hôtel Bad Murtensee ! Avec notre situation de rêve directement au bord du lac et nos spacieuses salles, nous offrons un moment inoubliable pour votre événement.

Notre cuisine ? Fraîche, régionale et faite avec amour ! Nous misons sur des ingrédients locaux : du tendre bœuf suisse, du délicieux poulet gruérien et du poisson frais suisse.

Pour des raisons d'organisation, nous vous demandons de choisir un menu unique pour tous les invités - ainsi, tout le monde pourra savourer simultanément !

Vous avez des souhaits particuliers ? N'hésitez pas à nous en parler ! Nous sommes à votre disposition pour rendre votre journée parfaite !

APÉRO MINI

Der einfache Aperitif für jede Gelegenheit

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

L'apéritif pour toutes les occasions

Seront servis des 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

Als Ergänzung zum APÉRO MINI servieren wir
feines Blätterteiggebäck mit Schinken & Käse,
Champignons, sowie Spinat und knackige
Gemüsesticks mit Dip.

L'apéritif varié pour tout moment de la journée

En complément de l'APÉRO MINI, nous servons
de délicats feuilletés au jambon & fromage, aux
champignons, ainsi qu'aux épinards,
accompagnés de bâtonnets de légumes croquants
avec dip

Preis pro Person – Prix par personne

CHF 16.00

See la vie

APÉRO GRANDE

(Ab 20 Personen)

Der grosse Aperitif für Geniesser

Als Erweiterung zum APÉRO MIDI servieren wir zwei kleine
saisonale Vorspeisen und ein Süppchen im Glas:

FRÜHLING / SOMMER (Mars bis August):

Bruschetta | Basilikum | Balsamicodressing

Croquetas Murtensee

Süppchen; Gurkenkaltschale

HERBST / WINTER (September bis Februar):

Randencarpacio

Croquetas Murtensee

Süppchen; Gemüsecrèmesuppe

(Dès 20 personnes)

L'apéritif impressionnant pour les connaisseurs

En plus de l'APÉRO MIDI, deux petites entrées de saison
et une petite soupe en verrine sont servies :

PRINTEMPS / ÉTÉ (mars à août) :

Bruschetta | Basilic | Vinaigre balsamique

Croquettes Murtensee

Soupe froide de concombre

AUTOMNE / HIVER (septembre à février) :

Carpaccio de betteraves

Croquettes Murtensee

Soupe crémeuse aux légumes

Preis pro Person – Prix par personne

CHF 25.00

See la vie

APÉRO RICHE

(Ab 20 Personen)

zusammengestellt mit zwei warmen Speisen
sowie zwei kleinen Desserts

FRÜHLING / SOMMER (März bis August):

Egliknusperli | Hausgemachte Tatar Sauce
Pinsa-Stückchen Sunset aus dem Ofen | gegrillte Pfirsiche | Burrata
Zitronentart und Tiramisu

HERBST / WINTER (September bis Februar):

Falafel mit Minzjoghurt
Maispoularde auf Marktgemüse
Rüeblicake und Quarkcrème

(Dès 20 personnes)

Combiné avec deux mets chauds
et deux petits desserts

PRINTEMPS / ÉTÉ (mars à août) :

Filets de perche panés maison | sauce tartare maison
Morceaux de Pinsa Sunset au four | Pêche grillée | Burrata
Tarte au citron et Tiramisu

AUTOMNE / HIVER (septembre à février) :

Falafels au yaourt à la menthe
Poulet au maïs sur lit de légumes du marché
Gâteau aux carottes et crème au fromage blanc

Preis pro Person – Prix par personne

CHF 37.00

See la vie

**RESTAURANT
BAD MURTENSEE**

VORSPEISEN - ENTRÉES

SALAT BAD MURTENSEE – SALADE BAD MURTENSEE CHF 12.00

Salat Bad Murtensee | Balsamico-Dressing | Gepickeltes Gemüse | Cranberrys
Karamellisierte Kerne | Kresse (Vegan)
Salade Bad Murtensee | Vinaigrette balsamique | Légumes marinés | Canneberges
Graines caramélisées | Cresson (Végétalien)

HECHT TATAR - TARTARE DE BROCHET CHF 16.00

Geräuchertes Hecht Tatar | Brioche | Sauerrahm | Fenchelsalat | Gepickelte Rote
Zwiebeln | Apfel | Rosa Pfeffer
Tartare de brochet fumé | Brioche | Crème aigre | Salade de fenouil | Oignons
rouges marinés | Pomme | Poivre rose

RANDEN CARPACCIO - CARPACCIO DE BETTERAVES CHF 14.00

Randen Carpaccio | Merrettich Schaum | Oliven-Brot Crumble | Apfel | Kresse
(Vegan)
Carpaccio de betteraves | Mousse de raifort | Crumble de pain à l'olive | Pomme
Cresson (Végétalien)

SAISONALE SUPPE – SOUPE SAISONNIÈRE CHF 11.00

Saisonale Suppe nach Saison | Croutons | Kräuteröl | Kresse
Winter (November bis Februar): Blumenkohlcremesuppe
Frühling (März bis Mai): Spargelcremesuppe
Sommer (Juni bis August): Gazpacho
Herbst (September bis Oktober): Kürbissuppe

Soupe de saison | Croûtons | Huile aux herbes | Cresson
Hiver (novembre à février) : Soupe crémeuse au chou-fleur
Printemps (mars à mai) : Soupe crémeuse aux asperges
Été (juin à août) : Gazpacho
Automne (septembre à octobre) : Soupe au potiron

See la vie

HAUPTGERICHTE PLATS PRINCIPAUX

GENUSS VOM LAND - DÉLICES DU TERROIR

AM STÜCK GEGARTES SCHWEIZER RINDS ENTRECÔTE
ENTRECÔTE DE BŒUF SUISSE CUITE ENTIÈRE CHF 43.00

Am Stück gegartes Schweizer Rinds Entrecôte | Portweinjus | Kartoffelgratin
Grünes Gemüse
Entrecôte de boeuf suisse cuite entière | Sauce au Porto | Gratin de pommes
de terre | Légumes verts

SCHWEIZER POULET BRUST SUPREME
SUPRÊME DE POULET SUISSE CHF 38.00

Schweizer Poulet Brust Supreme | Salbei Jus | Gnocchi | Peperonata
Suprême de poulet suisse | Sauce à la sauge | Gnocchis | Peperonata

See la vie

AUS WASSER UND WELLEN - D'EAU ET DE VAGUES

SCHWEIZER EGLI FILET MEUNIÈRE

FILET DE PERCHE SUISSE À LA MEUNIÈRE

CHF 44.00

Schweizer Egli Filet Meunière | Nussbutter | Salzkartoffeln | Gemüse aus dem Grossen Moos

Filet de perche suisse à la meunière | Beurre noisette | Pommes de terre salées
Légumes du Grand Marais

LACHSFILET MIT HASSELNUSSKRUSTE

FILET DE SAUMON AVEC SA CROûTE DE NOISETTES

CHF 39.00

Lachsfilet mit Haselnusskruste | Veloute | Limettenrisotto | Broccoli

Filet de saumon avec sa croûte de noisettes | Velouté | Risotto au citron vert
Brocoli

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

VITAL & KREATIV - VITAL & CRÉATIF (VEGI)

HAUSGEMACHTE RIESEN-RAVIOLO NACH SAISON 
RAVIOLIS GÉANT FAIT MAISON SELON LA SAISON

CHF 31.00

Hausgemachte Ravioli nach Saison | Rahmsauce | Kräuteröl

Herbst und Winter (September bis Februar): Pilzravioli

Frühling (März bis April): Spargelravioli

Sommer (Mai bis August): Tomatenravioli

Raviolis géants maison selon la saison | Sauce crémeuse | Huile aux herbes

Automne et hiver (septembre à février) : raviolis aux champignons

Printemps (mars à avril) : raviolis aux asperges

Été (mai à août) : raviolis aux tomates

SELLERIE WELLINGTON – CÉLERI WELLINGTON 

CHF 36.00

Sellerie Wellington | Veganer Gemüse Jus | Violetter-Süsskartoffelstampf

Karamellisierte Karotten

Céleri Wellington | Jus de légumes végétalien | Purée de patates douces violettes

Carottes caramélisées

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

KÄSE - FROMAGE

KÄSEPLATTE AUS DER REGION FREIBURG UND WAADTLAND – ASSIETTE
DE FROMAGES DE LA RÉGION FRIBOURG ET VAUD  CHF 12.00

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

NACHTISCH - DESSERTS

PANNA COTTA – PANNA COTTA CHF 12.00

Panna Cotta | Beerenkompott | Schokoladen Crumble
Panna Cotta | Compotée de baies | Crumble au chocolat

DESSERT VARIATION – VARIATION DE DESSERT CHF 14.00

Schokoladen Kuchen | Fruchtsalat | Vanilleeis | Karamell-Crème
Gâteau au chocolat | Salade de fruits | Glace à la vanille | Crème caramel

SCHOKOLADEN MOUSSE – MOUSSE AU CHOCOLAT CHF 13.00

Schokoladen Mousse | Meringue | Beeren Coulis
Mousse au chocolat | Meringue | Coulis de baies



Auf Anfrage / Sur demande: ohne Meringue / sans Meringue

COUPE DÄNEMARK – COUPE DANEMARK CHF 11.00

Coupe Dänemark | Hausgemachtes Vanilleeis | Schokoladensauce | Rahm
Mandelsplitter
Coupe Danemark | Glace vanille maison | Sauce au chocolat | Crème chantilly
Amandes effilées

See la vie

DEKLARATION – DÉCLARATION

Hecht – Brochet : Murtensee, Schweiz – Lac de Morat, Suisse

Egli – Perche : La Perche Loë, Raron, Schweiz, Zucht – Suisse, élevage

Lachs – Saumon : Norwegen, Zucht – Norvège, élevage

Rind– Bœuf : Schweiz – Suisse

Poulet : Schweiz – Suisse

SYMBOLE – SYMBOLES



Vegetarisch – Végétarien



Vegan – Végan

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