

MURTENSEE TAVOLATA

BAD
HOTEL MURTEN
SEE MUNTIELIER

VORSPEISEN

LACHS-CEVICHE

Swiss Alpine Lachs, Tiger Sauce,
violette Süsskartoffeln,
geräucherte Hollandaise

140 g | 18

GAMBAS AL AJILLO

Knoblauch, Chili, Kräuter

160 g | 19

BURRATA

Farbige Tomaten

Topping: Tomaten-Pfirsich-Salsa,
Oliven-Tapenade, Basilikum-Pesto

19

HAUPTGERICHTE VOM LAND

SECRETO SCHWEIZER KRÄUTERSCHWEIN

Zart marmoriertes Schweinefleisch
auch «verstecktes Filet» genannt

200 g | 25

SWISS GOURMET RINDSENTRECÔTE

Zart marmoriertes Rind, auf den Punkt
gegart – purer Fleischgenuss

180 g | 28

SPECIAL CUT

FÜR 2 PERSONEN

pro 100 g | 19

Ein besonderes Stück Fleisch,
sorgfältig gereift, intensiv im Geschmack
und saftig im Biss – ein Erlebnis,
das Sie teilen können.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

KNOLLESELLERIE WELLINGTON STYLE

Knusprig gebackene Knollensellerie
im feinen Blätterteigmantel, aromatisch
verfeinert – ein vegetarisches Highlight
voller Geschmack

22

Deklaration

Fleisch: CH | Special cut: gemäss Angebot

Egli: Walliser Zucht, CH | Lachs: Gotthard Zucht, CH | Gambas: Vietnam

Brot: Freddy's, CH

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

HAUPTGERICHTE AUS WASSER & WELLEN

EGLIFILET «VALBERCA» MEUNIÈRE

Schweizer Egli, zart gegart,
delikat im Geschmack

160 g | 26

EXKLUSIVER TAGESFISCH

Frisch gefangen, zart gegart,
purer Geschmack auf dem Teller

Tagespreis

BEILAGEN IDEAL ZUM TEILEN

VIOLETTES SÜSSKARTOFFELPÜREE 10

PARMESAN TRUFFLE FRIES 10

GRATINIERTER WILDREIS 10

BRATKARTOFFELN  10

BROCCOLI-BLUMENKOHL-COUSCOUS  6

PESTO-ZITRONEN-KOHLRABISCHEIBEN 6

SAISONALES MARKTGEMÜSE  6

GEMÜSE-TEMPURA  6

HAUSGEMACHTE SAUCEN

SMOKED HOLLANDAISE 3

CAFÉ DE PARIS 3

ZITRONENSAUCE 3

PFIRSICH-TOMATEN-SALSA 3

CHIMICHURRI 3

 Vegetarisch  Vegan

MURTENSEE TAVOLATA

BAD
HOTEL MURTEN
SEE MUNTÉLIER

ENTRÉES

CEVICHE DE SAUMON

Saumon Swiss Alpine, Sauce Tiger,
Patate douce violette,
Sauce hollandaise fumée 140 g | 18

GAMBAS AL AJILLO

Ail, Piment, Herbes 160 g | 19

BURRATA

Tomates multicolores
Garniture: Salsa tomate-pêche,
Tapenade d'olives, Pesto au basilic 19

PLATS PRINCIPAUX SAVEURS DU TERROIR

SECRETO DE PORC AUX HERBES SUISSE

Viande de porc finement persillée –
également appelée «filet caché» 200 g | 25

ENTRECÔTE DE BOEUF SWISS GOURMET

Boeuf finement persillé,
parfaitement cuit –
juteux et riche en saveurs 180 g | 28

SPECIAL CUT

POUR 2 PERSONNES par 100 g | 19

Un morceau de viande d'exception,
soigneusement mûré,
juteux et riche en saveurs –
une expérience à partager.
Temps de préparation: 20 minutes

CÉLERI-RAVE WELLINGTON STYLE

Céleri-rave croustillant en pâte feuilletée
délicate, subtilement aromatisé –
un plat végétarien raffiné et savoureux. 22

Déclaration des ingrédients

Viande: CH | Special cut: selon l'offre
Egli: élevage valaisan, CH | Saumon: élevage Gotthard, CH | Gambas: Vietnam
Pain: Freddy's, CH

Tous les prix sont en CHF, TVA incluse.

PLATS PRINCIPAUX DE L'EAU ET DES VAGUES

FILET DE PERCHE «VALBERCA» MEUNIÈRE

Filet de perche suisse –
délicatement cuit, subtil en saveur 160 g | 26

POISSON DU JOUR EXCLUSIF

selon la pêche du moment, **prix du jour**
délicatement cuit, saveur pure
dans l'assiette.

GARNITURES PARFAITES POUR PARTAGER

PURÉE DE PATATES DOUCES VIOLETTES 10

PARMESAN TRUFFLE FRIES 10

RIZ SAUVAGE GRATINÉ 10

POMMES SAUTÉES  10

COUSCOUS BROCOLIS - CHOU-FLEUR  6

CHOU-RAVE PESTO-CITRON 6

LÉGUMES DE SAISON DU MARCHÉ  6

TEMPURA DE LÉGUMES  6

SAUCES MAISON

SMOKED HOLLANDAISE 3

CAFÉ DE PARIS 3

SAUCE CITRON 3

SALSA PÊCHE-TOMATE 3

CHIMICHURRI 3

 Végétarien  Végétalien