

HERZLICH WILLKOMMEN — BIENVENUE

IM – AU

RESTAURANT «SEE LA VIE»

Entdecken Sie unsere Sommerkarte: 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 d'été: 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

Alle Preise inkl. MWST 8.1%

www.bad-murtensee.ch

VORSPEISEN — ENTRÉES



SALAT «BAD MURTENSEE» – SALADE «BAD MURTENSEE»

Bunter Marktsalat | Balsamico-Dressing | Granatapfel | Feigen | Gepickelte Radieschen
Karamellisierte Kerne | Kresse

Salade mêlée du marché | Vinaigrette balsamique | Grenade | Figues | Radis au vinaigre
Graines caramélisées | Cresson

H/L/W/O **CHF 14**



MELONEN-FETA-SALAT – SALADE DE MELON ET FÊTA

Wassermelone | Cantaloupe-Melone | Feta | Balsamico | Oregano
Pastèque | Cantaloup | Fêta | Balsamique | Origan

G/L/W/O **CHF 15**



GAZPACHO

Tomaten | Gurken | Peperoni | Erbsen | Croûtons | Chili-Öl | Sprossen
Tomates | Concombres | Poivrons | Petits pois | Croûtons | Huile pimentée | Pousses

A/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

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

Alle Preise inkl. MWST 8.1%

www.bad-murtensee.ch

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 | Kräuterbutter | Pilz-Risotto*
Grünes Gemüse

Swiss Gourmet Beef Entrecôte cuite sous vide | Beurre aux herbes | Risotto aux champignons*
Légumes verts

G/L/O **CHF 48**

KALBSGESCHNETZELTES – ÉMINCÉ DE VEAU

Kalbsgeschnetzelttes | 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

Alle Preise inkl. MWST 8.1%

www.bad-murtensee.ch

HAUPTGERICHTE — PLATS PRINCIPAUX

FELCHEN MIT EIERSCHWÄMMLI – FÉRA AVEC CHANTERELLES

Gebratenes Felchen-Filet mehliert | Eierschwämmli | Limetten-Risotto* | Cherry-Tomaten | Kapern
Filet de féra fariné rôti | Chanterelles | Risotto à la lime* | Tomates cerises | 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**

POULET «LA BELLE LUCE»

Greyerzer Poulet-Schenkel | Salsa | Couscous* | Gemüse-Brunoise | Datteln
Cuisse de poulet de la Gruyère | Salsa | Couscous* | Brunoise de légumes | Dattes

A/C/G/L/O **CHF 39**

* Oder Bärner Frites, je nach Wunsch.

* Ou Bärner Frites, selon préférence.

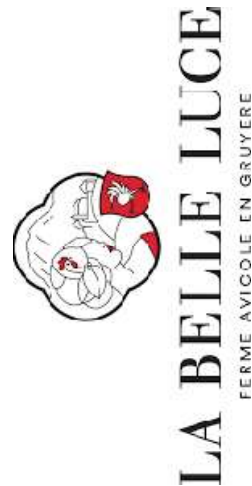
See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

Alle Preise inkl. MWST 8.1%

www.bad-murtensee.ch

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



HAUSGEMACHTE TOMATEN-RAVIOLI RAVIOLIS AUX TOMATES FAITS MAISON

Tomaten | Burrata | Basilikum-Pesto | Pinien-Kernen
Raviolis | Burrata | Pesto au basilic | Pignons

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



GRILLIERTES GEMÜSE-RISOTTO RISOTTO AUX LÉGUMES GRILLÉS

Aubergine | Zucchini | Peperoni | Spinat | Baumnüsse | Parmesan
Aubergine | Courgettes | Poivrons | Épinards | Noix | Parmesan

C/G/H/L/O **CHF 29**

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

Alle Preise inkl. MWST 8.1%

www.bad-murtensee.ch

DESSERTS



NEKTARINEN-BECHER – GOBELET AUX NECTARINES

Nektarine | Rosa Pfeffer | Balsamico | Joghurt-Eis | Zitronen-Melisse
Nektarine | Poivre rose | Balsamique | Glace yaourt | Mélisse

C/G/O **CHF 12**



CHEESECAKE

Mascarpone-Creme | Biscuit | Beeren-Kompott | Pfefferminze
Crème au mascarpone | Biscuit | Compote de baies | Menthe

A/C/G/H/O **CHF 15**



FÜR “D’GLUSCHT”

Brownie | Vanille-Eis | Frische Beeren
Brownie | Glace vanille | Baies fraîches

A/C/G/H/O **CHF 8**

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
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

Alle Preise inkl. MWST 8.1%

www.bad-murtensee.ch