

HERZLICH WILLKOMMEN — BIENVENUE

IM – AU

RESTAURANT «SEE LA VIE»

Entdecken Sie unsere Winterkarte: 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'hiver: 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



ZWEIERLEI RANDEN-CARPACCIO DUO DE CARPACCIO DE BETTERAVES

Gepickelte Randen | Ahornsirup | Oliven-Brot-Crumble | Meerrettich-Schaum | Apfel
Karamellisierte Baumnüsse
Betteraves au vinaigre | Sirop d'érable | Crumble d'olives et de pain | Mousse au raifort | Pomme
Noix caramélisées

A/H/L/M/O **CHF 16**

SALAT «BAD MURTENSEE» – SALADE «BAD MURTENSEE»

Bunter Marktsalat | Balsamico-Dressing | Getrocknete Aprikosen | Gepickelte Weisse Rübe
Karamellisierte Kerne | Kresse
Salade mêlée du marché | Vinaigrette balsamique | Abricots secs | Navet blanc au vinaigre
Graines caramélisées | Cresson

H/L/M/O **CHF 14**

Auf Anfrage mit frittiertem Tomme im Panko-Mantel A/C/G + **CHF 5**

Sur demande avec tomme panée au panko frite A/C/G + **CHF 5**

Auf Anfrage mit frittiertem Weissfisch im Panko-Mantel A/C/D/O + **CHF 9**

Sur demande avec poisson blanc pané au panko frit A/C/D/O + **CHF 9**

See la vie

**RESTAURANT
BAD MURTENSEE**

Alle Preise inkl. MWST 8.1%

www.bad-murtensee.ch

VORSPEISEN — ENTRÉES



GEBEIZTER SAIBLING – OMBLE CHEVALIER MACÉRÉ

Schweizer Saibling | Marinierter Fenchelsalat | Würzel-Gemüse | Ricotta-Creme | Kräuteröl
Ombre chevalier suisse | Salade de fenouil mariné | Légumes-racines | Crème de ricotta
Huile aux herbes

A/D/G/M/O **CHF 16**

GERÖSTETE BLUMENKOHLSUPPE SOUPE DE CHOU-FLEUR RÔTI



Blumenkohl | Rahm | Granatapfel | Pinien-Kerne | Kresse
Chou-fleur | Crème | Grenade | Pignons | Cresson

G/H/O **CHF 14**

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

Alle Preise inkl. MWST 8.1%

www.bad-murtensee.ch

GENUSS VOM LAND — DÉLICE DU TERROIR

RINDSTATAR «BAD» – TARTARE DE BŒUF «BAD»

Rind | Eigelb | Kapern | Zwiebel | Brioche
Bœuf | Jaune d'œuf | Câpres | Oignon | Brioche

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

Veredelungen – Finitions

Mit einem Hauch Cognac oder Whisky – Avec une touche de Cognac ou Whisky O/ + CHF 2

Verleiht dem Tartare eine feine, elegante Note – Apporte une note élégante et raffinée au tartare

Gratiniert mit Café de Paris– Gratiné avec Café de Paris G/M/O + CHF 3

Für ein besonders cremiges, aromatisches Finish – Pour une finition particulièrement crémeuse et aromatique

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/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

GENUSS VOM LAND — DÉLICE DU TERROIR



12-STUNDEN-GESCHMORTE RINDS-SHORT-RIBS

SHORT-RIBS DE BŒUF BRAISÉES 12 HEURES

Swiss LUMA Short-Ribs | Kartoffelstampf* | Röstzwiebel | Grillgemüse

Swiss LUMA Short-Ribs | Purée de pommes de terre* | Oignon rôti | Légumes grillés

Vorbereitungszeit: 30 Minuten – Temps de préparation: 30 minutes

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

POULET-SUPRÊME – SUPRÊME DE POULET

Schweizer Poulet-Brust | Velouté | Polenta bramata* | Pilze | Mais-Püree | Karotten

Poitrine de poulet suisse | Velouté | Polenta bramata* | Champignons | Purée de maïs | Carottes

C/G/L/O **CHF 36**

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**

* 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

AUS WASSER UND WELLEN — D'EAU ET DE VAGUES



EGLI-FILETS MEUNIÈRE – FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE

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

Filets de perche farinés rôtis | Purée de pommes de terre au citron* | Légumes du Grand Marais
Aïoli au citron

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

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

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**

* 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

VITAL UND KREATIV — VITAL ET CRÉATIF



HAUSGEMACHTE RIESEN-PILZ-RAVIOLO MIT TRÜFFELÖL RAVIOLI GÉANT AUX CHAMPIGNONS FAIT MAISON AVEC HUILE À LA TRUFFE

Riesen-Raviolo | Mischpilze | Pesto-Rahm-Sauce | Schnittlauch | Federkohl | Trüffelöl
Ravioli géant | Champignons assortis | Sauce au pesto et à la crème | Poireau | Chou frisé | Huile à la truffe

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

GEMÜSE-RISOTTO – RISOTTO AU LÉGUMES

Gemüse-Risotto | Randen | Apfel | Balsamico | Karamellisierte Baumnüsse
Risotto aux légumes | Betteraves | Pomme | Balsamico | Noix caramélisées

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

KNOLLEN-SELLERIE WELLINGTON IM GOLDENE BLÄTTERTEIG CÉLERI-RAVE WELLINGTON EN PÂTE FEUILLETÉE DORÉE

Knollen-Sellerie | Blätterteig | Violette Süsskartoffel-Mousseline | Glasierte Karotten | Veganer Jus
Céleri-rave | Pâte feuilletée | Mousseline de patate douce violette | Carottes glacées | Jus végan

A/F/H/L/M/O/P **CHF 36**

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

Alle Preise inkl. MWST 8.1%

www.bad-murtensee.ch

DAS SÜSSE ENDE — LE DOUX FINAL



ZWETSCHGEN-CRUMBLE – CRUMBLE AUX PRUNEAU

Zwetschgen-Kompott | Schokoladen-Erde | Hausgemachtes Baileys-Kokos-Eis
Compote de pruneaux | Terreau au chocolat | Glace Baileys-coco faite maison

A/C/G/O CHF 13

SCHOKOLADENKÜCHLEIN – MOELLEUX AU CHOCOLAT

Dunkles Schokoladenküchlein 70% | Hausgemachtes Vanille-Eis | Warme Waldbeeren
Moelleux au chocolat noir 70% | Glace vanille faite maison | Fruits des bois chauds

A/C/G/O CHF 16

MERINGUE MIT DOPPELRAHM – MERINGUE AVEC CRÈME DOUBLE

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

A/C/G/O CHF 12

HIBISCUS-ROSE-CRÈME BRÛLÉE CRÈME BRÛLÉE À LA ROSE ET À L'HIBISCUS

Hibiscus-Rose-Creme | Karamel
Crème à la rose et à l'hibiscus | Caramel

A/C/G CHF 14

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

EIS — GLACES

HAUSGEMACHTES EIS – GLACES MAISON

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

Pro Kugel – Par boule C/G/O CHF 4

Mit Mascarpone-Rahm – Avec crème au Mascarpone C/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
Gruyère surchoix | Mont Vully | Tomme Vaudoise | Moutarde à la figue

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
Weissfisch – Poisson blanc: Murtensee, Schweiz – Lac de Morat, Suisse
Saibling – Omble chevalier: Spielhofer Fisch AG, Römerswil, Schweiz, Zucht – Suisse, élevage
Rind und Kalb – Bœuf et veau: Schweiz – Suisse
Poulet: 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