

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, vous trouverez quelque chose qui correspond à tous les goûts. 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 | Getrocknete Beeren | Gepickelte Radieschen
Karamellisierte Kerne | Kresse

Salade mêlée du marché | Vinaigrette balsamique | Baies séchées | Radis au vinaigre
Graines caramélisées | Cresson

H/L/WO **CHF 14**

GERÄUCHERTER SAIBLING – OMBLE CHEVALIER FUMÉ

Hausgeräucherter Saibling | Bärlauch-Creme | Zitrus-Gel | Brioche | Kresse
Ombre chevalier fumé maison | Crème à l'ail des ours | Gel d'agrumes | Brioche | Cresson

A/C/D/G **CHF 19**

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

VORSPEISEN: SPARGELN — ENTRÉES: ASPERGES



SPARGEL-ERDBEER-SALAT – SALADE D'ASPERGES ET FRAISES

Grüner Spargeln | Erdbeeren | Rhabarber-Chip | Hausdressing
Asperges vertes | Fraises | Chips de rhubarbe | Vinaigrette maison

A/L/M/O CHF 18



WEISSE SPARGEL-SUPPE – SOUPE D'ASPERGES BLANCHES

Spargel-Cremesuppe | Bärlauch-Chip | Kräuteröl
Velouté d'asperges | Chips d'ail des ours | Huile aux herbes

A/C/G/O CHF 14



HAUSGEMACHTE SPARGEL-RAVIOLI RAVIOLIS AUX ASPERGES FAITS MAISON

Spargel-Ravioli | Bärlauch | Rahm | Hollandaise
Raviolis aux asperges | Ail des ours | Crème | Hollandaise

Vorspeise-Portion – Portion entrée A/C/G/O CHF 22

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

HAUPTGERICHT-KLASSIKER: FLEISCH

METS CLASSIQUES: VIANDE

RINDSTATAR «BAD» – TARTARE DE BŒUF «BAD»

Rind | Eigelb | Gepuffte Kartoffeln | Kapern | Zwiebel | Brioche-Toast
Bœuf | Jaune d'œuf | Pommes soufflées | Câpres | Oignon | Toast brioché

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

70g Fleisch – Viande A/C/M CHF 28

120g Fleisch – Viande A/C/M CHF 38

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

RINDSENTRECÔTE – ENTRECÔTE DE BŒUF

Sous-vide gegartes Swiss Gourmet Beef Entrecôte | Schicht-Kartoffeln* | Grünes Gemüse
Portwein-Jus

Swiss Gourmet Beef Entrecôte cuite sous vide | Pommes Anna* | Légumes verts | Jus au Porto

L/O CHF 46

KALBSGESCHNETZELTES – ÉMINCÉ DE VEAU

Kalbsgeschnetzeltes | Rahmsauce | Tagliatelle* | Pilze | Erbsensprosse
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

HAUPTGERICHT-KLASSIKER: FISCH

METS CLASSIQUES: POISSON

EGLI MEUNIÈRE «LOCALFISH» AUS LYSS
PERCHE MEUNIÈRE DE LYSS «LOCALFISH»

Gebratene Egli-Filets mehliert | Salzkartoffeln* | Gemüse aus dem Grosse Moos | Zitronen-Aioli
Filets de perche farinés rôtis | Pommes nature* | Légumes du Grand Marais | Aioli au citron

120g A/D/G/L CHF 44

160g A/D/G/L CHF 49



Localfish ist die Schweizer Antwort auf das weltweite Problem der Überfischung und die Zerstörung der Weltmeere. Mit unserem revolutionären Ansatz des landbasierten Ökosystems für saubere Fischproduktion entlasten wir die Ozeane, Flüsse und Seen nachhaltig und produzieren 100% sauberen, gesunden und nachhaltigen lokalen Schweizer Fisch. Das schmeckt man, ist äusserst gesund und auch gut für das Gewissen.

Localfish est la réponse suisse au problème mondial de la surpêche et de la destruction des océans. Grâce à notre approche révolutionnaire de l'écosystème terrestre pour une production de poisson propre, nous soulageons durablement les océans, les rivières et les lacs et produisons du poisson suisse 100% propre, sain et durable. C'est bon au goût, extrêmement sain et bon pour la conscience.



* Oder Bärner Frites, je nach Wunsch.

* Ou Bärner Frites, selon préférence.

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

HAUPTGERICHTE — PLATS PRINCIPAUX

POCHIERTER HECHT – BROCHET POCHÉ

Pochierter Hecht | Balsamico-Sauce | Süsskartoffel* | Jung-Spinat | Pfeffer
Brochet poché | Sauce balsamique | Patate douce* | Pousses d'épinards | Poivre

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

12-STUNDEN-GESCHMORTE RINDS-SHORT-RIBS SHORT-RIBS DE BŒUF BRAISÉES 12 HEURES

Swiss LUMA Short-Ribs | Sellerie-Kartoffel-Stampf* | Bunte Karotten | Röstzwiebel | Kräuteröl
Swiss LUMA Short-Ribs | Purée de pommes de terre et céleri* | Carottes multicolores
Oignon rôti | Huile aux herbes

Vorbereitungszeit: 40 Minuten – Temps de préparation: 40 minutes

A/F/G/L/M/O **CHF 48**

POULET «LA BELLE LUCE»

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

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

* 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



SPARGELN AUS DEM SEELAND – ASPERGES DU SEELAND

Weisse Spargeln | Hollandaise | Bratkartoffeln* | Petersilie | Cherry-Tomaten
Asperges blanches | Hollandaise | Pommes rôties* | Persil | Tomates-cerises

Kleine Portion – Portion petite C/G/O CHF 30

Normale Portion – Portion normale C/G/O CHF 36

Auf Anfrage mit Roh- und Kochschinken + CHF 8

Sur demande avec jambon cru et cuit + CHF 8



HAUSGEMACHTE SPARGEL-RAVIOLI RAVIOLIS AUX ASPERGES FAITS MAISON

Spargel-Ravioli | Bärlauch | Rahm | Hollandaise
Raviolis aux asperges | Ail des ours | Crème | Hollandaise

Hauptgang-Portion – Portion plat principal A/C/G/O CHF 33



GRILLIERTER CHICORÉE – CHICORÉE GRILLÉE

Sous-vide gegarter und grillierter Chicorée | Randen | Orangen-Gel | Zweifarbige Quinoa*
Joghurt | Ingwer | Jung-Spinat
Chicorée cuite sous vide et grillée | Betteraves | Gel d'oranges | Quinoa bicolore* | Yaourt
Gingembre | Pousses d'épinards

F/H/N CHF 29


* Oder Bärner Frites, je nach Wunsch.

* Ou Bärner Frites, selon préférence.

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

DESSERTS

 ERDBEERBECHER – GOBELET AUX FRAISES

Erdbeeren | Rosa Pfeffer | Balsamico | Vanille-Eis | Rahm
Fraises | Poivre rose | Balsamique | Glace vanille | Crème

C/G CHF 12

 RHABARBER-ERDBEER-SCHNITTE – TRANCHE FRAISE-RHUBARBE

Rhabarber | Erdbeere | Schokolade | Mascarpone-Creme | Joghurt-Eis
Rhubarbe | Fraises | Chocolat | Crème au mascarpone | Glace au yaourt

A/C/G CHF 13

 HAUSGEMACHTER FRÜCHTEKUCHEN
GÂTEAU AUX FRUITS FAIT MAISON

Nach der Inspiration unseres Chefpatissiers – fragen Sie das Servicepersonal nach dem
Angebot des Tages!

Selon l'inspiration de notre chef pâtissier – demandez au personnel de service l'offre du jour!

A/C/G/H/O CHF 13

Mit Rahm – Avec chantilly G/ + CHF 1

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

DESSERTS: EIS — DESSERTS: GLACES

EIS – GLACES

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

Pro Kugel – Par boule C/G/O CHF 4

Mit Rahm – Avec chantilly 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 Fleurette | Feigen-Senf | Kräuter
Gruyère surchoix | Mont Vully | Tomme Fleurette | Moutarde à la figue | Herbes

G/M/O CHF 12

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

DEKLARATION — DÉCLARATION

Egli – Perche: Localfish, Lyss, Schweiz, Zucht – Suisse, élevage
Hecht – Brochet: Drei-Seen-Land, Schweiz – Pays des Trois-Lacs, Suisse
Saibling – Omble chevalier: Chamby, Schweiz, Zucht – Suisse, élevage
Rind und Kalb – Bœuf et veau: Schweiz – Suisse
Poulet: La belle Luce, Épagny, 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