

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.

Unsere Menüs sind ab 16 Personen buchbar. 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.

Nos menus peuvent être réservés à partir de 16 personnes. 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 – L'apéritif pour toutes les occasions

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

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 – L'apéritif varié pour tout moment de la journée

Zusätzlich zum APÉRO MINI werden Blätterteiggebäck und Gemüsesticks mit Dip serviert

En complément de l'APÉRO MINI, des feuilletés ainsi
que des bâtonnets de légumes avec dip sont servis

Preis pro Person – Prix par personne

CHF 16.00

See la vie

APÉRO GRANDE

(Ab 20 Personen – Dès 20 personnes)

Der grosse Aperitif für Geniesser – L'apéritif impressionnant pour les connaisseurs

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

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

Preis pro Person – Prix par personne

CHF 25.00

APÉRO RICHE

(Ab 20 Personen – Dès 20 personnes)

Individuell zusammengestellt mit Suppe und zwei warmen Speisen sowie einem
kleinen Dessert

Combiné selon choix avec deux mets chauds et un petit dessert

Preis pro Person – Prix par personne

CHF 37.00

See la vie

VORSPEISEN – ENTRÉES

SALAT BAD MURTENSEE – SALADE BAD MURTENSEE CHF 14.00

Bunter Marktsalat | Hausdressing | Cranberries | Rohkost
Birne | Karamellisierte Kerne | Kresse
Salade mêlée du marché | Vinaigrette maison | Cranberries
Crudités | Poire | Graines caramélisées Cresson

MISCHSALAT – SALADE MÊLÉE CHF 11.00

Mischsalat | Hausdressing | Croûtons | Karamellisierte Kerne | Kresse
Salade mêlée | Vinaigrette maison | Croûtons | Graines caramélisées | Cresson

BAUERN-SALAT – SALADE GRECQUE CHF 16.00

Tomate | Gurke | Paprika | Zwiebel | Oliven | Oregano | Feta
Tomate | Concombre | Poivron | Oignon | Olives | Origan | Féta

CEASAR SALAD – SALADE CÉSAR CHF 17.00

Mini-Lattich | Ceasar Dressing | Croûtons | Parmesan | Kresse
Mini-laitue | Sauce César | Croûtons | Parmesan | Cresson

RINDSTATAR «BAD» – TARTARE DE BŒUF «BAD» CHF 26.00

70g Rind | Wildkräuter | Gepickelte rote Zwiebeln | Gepuffte Kartoffeln | Kresse
70g Bœuf | Herbes sauvages | Oignon rouge au vinaigre | Pommes soufflées | Cresson

GEBEIZTER LACHS – SAUMON MARINÉ CHF 24.00

Sellerie | Apfel | Joghurt | Limette | Kresse
Céleri | Pomme | Yaourt | Lime | Cresson

See la vie

VORSPEISEN – ENTRÉES

KLEINE KAROTTEN-SUPPE – PETITE SOUPE AUX CAROTTES CHF 10.00

Pfälzer Rüebli | Kresse | Kräuteröl
Carotte jaune | Cresson | Huile aux herbes

GAZPACHO (KALTE SUPPE) – GAZPACHO (SOUPE FROIDE) CHF 12.00

Tomate | Gurke | Paprika | Basilikum | Croûtons
Tomate | Concombre | Poivron | Basilic | Croûtons

GURKEN-KALTSCHALE – SOUPE FROIDE DE CONCOMBRE CHF 10.00

Gurke | Crème fraîche | Dill
Concombre | Crème fraîche | Aneth

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

VEGETARISCH – VÉGÉTARIEN

RAVIOLI NACH SAISON – RAVIOLIS SELON LA SAISON CHF 24.00

Gefüllte Ravioli | Käse | Kräuter
Raviolis farcis | Fromage | Herbes

TOMATEN-RISOTTO – RISOTTO AUX TOMATES CHF 26.00

Risotto | Tomate | Basilikum | Kräuteröl | Rucola
Risotto | Tomate | Basilic | Huile aux herbes | Rucola

HUMMUS TRIFFT FALAFEL – LE HOUMOUS RENCONTRE LE FALAFEL
CHF 29.00

Hummus-Creme | Sesam | Spinat-, Rinden- und Hummus-Falafel | Gemüse
Crème de Houmous | Sésame | Falafels d'épinards, de betterave et de houmous |
Légumes

See la vie

HAUPTGERICHTE – PLATS PRINCIPAUX

FLEISCH – VIANDE

SCHWEIN – PORC

CHF 44.00

Schweinefilet | Rahmsauce | Pasta | Bunttes Gemüse
Filet de porc | Sauce à la crème | Pâtes | Légumes colorés

GREYERZER POULET – POULET DE LA GRUYÈRE

CHF 42.00

Poulet-Brust | Mais | Korn | Popcorn | Polenta | Kräuter
Poitrine de poulet | Maïs | Grain | Popcorn | Polenta | Herbes

RINDSBRATEN – RÔTI DE BŒUF

CHF 39.00

Geschmorter Rindsbraten | Röstzwiebeln | Kartoffelstampf | Marktgemüse
Rôti de bœuf braisé | Oignons rôtis | Purée de pommes de terre | Légumes du marché

RINDSENTRECÔTE – ENTRECÔTE DE BŒUF

CHF 48.00

Am Stück gegartes Swiss Beef Entrecôte | Kartoffel-Gratin | Marktgemüse | Szechuan-Pfeffer-Jus
Entrecôte de bœuf suisse cuite en entier | Gratin de pommes de terre | Légumes du marché | Jus au poivre du Sichuan

KALBSNIERSTÜCK – FILET DE VEAU

CHF 52.00

Am Stück Gegartes Swiss Kalbsnierstück | Röstkartoffeln | Bunttes Gemüse | Kalbsjus
Filet de veau suisse cuit en entier | Pommes de terre rôties | Légumes colorés | Jus de veau

RINDSFILET – FILET DE BŒUF

CHF 56.00

Rindsfilet-Médaille | Kartoffelgratin | Bunttes Gemüse | Balsamico-Jus
Médaille de filet de bœuf | Gratin de pommes de terre | Légumes colorés | Jus au balsamique

See la vie

HAUPTGERICHTE – PLATS PRINCIPAUX

FISCH – POISSON

LACHS – SAUMON

CHF 44.00

Miso-gratiniertes Lachsfilet | Grünes Gemüse | Limettengersotto
Filet de saumon gratiné au miso | Légumes verts | Orgeotto à la lime

EGLI – PERCHE

CHF 47.00

Gebratene Egli-Filets mehliert | Zitronenkartoffelstampf | Gemüse aus dem Grossen Moos |
Zitronen-Aioli
Filets de perche farinés rôtis | Purée de pommes de terre au citron | Légumes du Grand
Marais | Aioli au citron

ZANDERFILET – FILET DE SANDRE

CHF 46.00

Gebratenes Zanderfilet | Süsskartoffel-Mousseline | Saison-Gemüse | Velouté
Filet de sandre rôti | Mousseline de patates douces | Légumes de saison | Velouté

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

NACHTISCH – DESSERTS

KÄSE – FROMAGE

KÄSE-TELLER – ASSIETTE DE FROMAGES

CHF 12.00

Verschiedene Käse | Feigensenf | Kresse

Assortiment de fromages | Moutarde à la figue | Cresson

SÜSS – SUCRÉ

PANNA COTTA

CHF 10.00

Frucht-Kompott | Minze | Knusper-Topping

Compote de fruits | Menthe | Topping croustillant

WEISSES SCHOKO-MOUSSE - MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC

CHF 14.00

Weisse Schokolade | Rahm | Rhabarber-Kompott

Chocolat blanc | Crème | Compote de rhubarbe

KIRSCH-CRUMBLE – CRUMBLE AUX CERISES

CHF 12.00

Kirschen | Crumble | Joghurteis

Cerises | Crumble | Glace yaourt

ZITRONEN-KUCHEN MIT APFEL – GÂTEAU AU CITRON AVEC POMME

CHF 11.00

Zitronen-Kuchen | Granny Smith Apfel in verschiedene Texturen

Gâteau au citron | Pomme Granny Smith en diverses textures

DESSERT-VARIATION – VARIATION DE DESSERTS

CHF 18.00

Ein bisschen von allem nach Empfehlung des Küchenchefs

Un peu de tout selon proposition du chef de cuisine

See la vie

INFORMATIONEN – INFORMATIONS

BESTELLUNG

Unsere Menüvorschläge gelten für Gruppen ab 16 Personen, unsere Apéro Grande und Riche für Gruppen ab 20 Personen. Für kleinere Gruppen berechnen wir einen Aufpreis. Bitte informieren Sie uns mindestens 10 Tage im Voraus über Ihre Menüauswahl und die Personenanzahl. Die letzte Änderung der Teilnehmerzahl muss spätestens 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden. Diese Angabe verwenden wir als Rechnungsgrundlage.

WEINE

In unserer Weinkarte haben wir eine grosse Auswahl auserlesener Weine schweizerischer und ausländischer Herkunft. Gerne beraten wir Sie persönlich. Für mit-gebrachte Weine berechnen wir ein Zapfengeld von CHF 35 pro Flasche.

BLUMEN- & TISCHDEKORATION

Gerne organisieren wir eine Dekoration nach Ihren Wünschen mit einem kleinen Aufschlag für unsere Arbeitszeit.

MUSIK & UNTERHALTUNG

Mit unseren mobilen Boxen können wir Musik nach Ihren Wünschen abspielen.

VERLÄNGERUNG

Die Polzeistunde ist auf Mitternacht festgelegt. Eine gewünschte Verlängerung (bis max. 3 Uhr) wird von uns beim Oberamt des Bezirks eingeholt. Fakturiert wird pro Stunde oder angebrochene Stunde ab CHF 200.

BEZAHLUNG

Wir senden Ihnen gerne eine Rechnung mit Einzahlungsschein zu oder Sie bezahlen gleich vor Ort, ganz wie Sie wünschen.

COMMANDE

Nos propositions de menus sont valables pour des groupes à partir de 16 personnes, les apéros Grande et Riche dès 20 personnes. Pour des plus petits groupes nous calculons un supplément de prix. Veuillez nous faire part de votre choix de menu et du nombre de personnes au moins 10 jours avant l'évènement. Le dernier changement du nombre des participants doit nous parvenir au plus tard 48 heures avant le début de l'évènement. Cette donnée sert de base de calcul pour la facturation.

VINS

Nous disposons d'un large choix de vins provenant de la Suisse et de l'étranger. C'est avec plaisir que nous vous conseillerons personnellement. Pour des vins ramenés par vous-mêmes nous facturons un droit de bouchon de CHF 35 par bouteilles.

FLEURS & DÉCORATIONS

Nous sommes heureux d'organiser la décoration selon vos souhaits avec un petit supplément pour nos heures de travail.

MUSIQUE & DIVERTISSEMENT

Avec nos enceintes mobiles, nous pouvons passer la musique de vos souhaits.

PROLONGATION

L'heure de clôture est fixée à minuit. Sur demande, une prolongation (jusqu'à 3 heures du matin maximum) peut être obtenue par nos soins de la Préfecture. Un minimum de CHF 200 par heure ou heure entamée sera facturé.

PAIEMENT

Nous vous envoyons volontiers une facture avec bulletin de versement ou vous payez directement sur place, selon votre préférence.

See la vie