

HERZLICH WILLKOMMEN — BIENVENUE

IM – AU

RESTAURANT «SEE LA VIE»

Entdecken Sie unsere Herbstkarte: 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'automne: 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

VORSPEISEN — ENTRÉES



SALAT «BAD MURTENSEE» – SALADE «BAD MURTENSEE»

Bunter Marktsalat | Balsamico-Dressing | Trauben | Gepickelter Kürbis
Karamellisierte Kerne | Kresse
Salade mêlée du marché | Vinaigrette balsamique | Raisins | Courge au vinaigre
Graines caramélisées | Cresson

H/L/MO **CHF 14**

NÜSSLISALAT – DOUCETTE

Nüsslisalat | French Dressing | Speck | Croûtons | Eier
Doucette | Vinaigrette française | Lardons | Croûtons | Œufs

A/C/G/L/MO **CHF 16**

GERÄUCHERTES HIRSCH-CARPACCIO – CARPACCIO DE CERF FUMÉ

Hirsch-Entrecôte | Baguette | Olivenöl | Pecorino | Limetten-Gel
Entrecôte de cerf | Baguette | Huile d'olive | Pecorino | Gel de lime

A/G/H/L/MO **CHF 22**

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

VORSPEISEN: SUPPE — ENTRÉES: SOUPE



KÜRBIS-SUPPE – SOUPE DE POTIRON

Hokkaido-Kürbis | Rahm | Kürbiskerne | Sprossen
Potimarron | Crème | Graines de potiron | Pousses

G/H/L/O CHF 14

TATAR — TARTARE

RINDSTATAR «BAD» – TARTARE DE BŒUF «BAD»

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

HAUPTGERICHT-KLASSIKER: FLEISCH

METS CLASSIQUES: VIANDE

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 46**

KALBSGESCHNETZELTES – ÉMINCÉ DE VEAU

Kalbsgeschnetzeltes | 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

HAUPTGERICHT-KLASSIKER: FISCH

METS CLASSIQUES: POISSON

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

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

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.

eat Local Fish!

* Oder Bärner Frites, je nach Wunsch.

* Ou Bärner Frites, selon préférence.

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

HAUPTGERICHTE — PLATS PRINCIPAUX

WEISSFISCH-TEMPURA – TEMPURA DE POISSON BLANC

Weissfisch aus Murtensee | Tempura-Teig | Tomaten-Risotto* | Basilikum | Parmesan
Poisson blanc du Lac de Morat | Pâte à tempura | Risotto aux tomates* | Basilic | Parmesan

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

REH-SCHNITZEL – ESCALOPE DE CHEVREUIL

Reh-Schnitzel | Preiselbeer-Sauce | Spätzli | Rosenkohl | Rotkraut | Büscheli-Birne | Marroni
Escalope de chevreuil | Sauce aux airelles rouges | Spätzli | Choux de Bruxelles | Chou rouge
Poire à Botzi | Marrons

A/C/G/H/L/O **CHF 44**

WILDSCHWEIN-FILET – FILET DE SANGLIER

Wildschwein-Filet | Wild-Jus | Spätzli | Rosenkohl | Rotkraut | Büscheli-Birne | Marroni
Filet de sanglier | Jus de gibier | Spätzli | Choux de Bruxelles | Chou rouge | Poire à Botzi | Marrons

A/C/G/H/L/O **CHF 42**

POULET «LA BELLE LUCE»

Greyerzer Poulet-Suprême | Polenta* | Mais | Karotten | Popcorn | Rote Zwiebel
Suprême de poulet de la Gruyère | Polenta* | Mais | Carottes | Popcorn | 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



GEMÜSE-RISOTTO – RISOTTO AUX LÉGUMES

Gemüse-Risotto | Randen | Gepickelter Kürbis | Gemüse-Chips | Erbsensprossen
Risotto aux légumes | Betteraves | Courge au vinaigre | Chips de légumes | Pousses de petits pois

L/O CHF 29



HAUSGEMACHTE KÜRBIS-RAVIOLI RAVIOLIS MAISON À LA COURGE

Ravioli | Butternut-Kürbis | Baumnüsse | Federkohl | Randen
Raviolis | Courge butternut | Noix | Chou plume | Betteraves

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



HERBST-TELLER – ASSIETTE D'AUTOMNE

Spätzli | Rosenkohl | Rotkraut | Büscheli-Birne | Marroni
Spätzli | Choux de Bruxelles | Chou rouge | Poire à Botzi | Marrons

A/C/G/H/O CHF 36

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

DESSERTS



ZWETSCHGEN-CRUMBLE – CRUMBLE AUX PRUNEAU

Zwetschgen-Kompott | Schokoladen-Erde | Baileys-Eis
Compote de pruneaux | Terreau au chocolat | Glace au Baileys

A/G/O CHF 13



MERINGUE MIT DOPPELRAHM MERINGUE ET CRÈME DOUBLE

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

A/C/G/O CHF 12



VERMICELLES

Marroni-Creme | Meringue | Vanille-Eis
Crème de Marrons | Meringue | Glace vanille

A/C/G/H CHF 14

Auf Anfrage mit Rahm – Sur demande avec Chantilly G/ + CHF 1

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: Localfish, Lyss, Schweiz, Zucht – Suisse, élevage
Weissfisch – Poisson blanc: Murtensee, Schweiz – Lac de Morat, Suisse
Rind und Kalb – Bœuf et veau: Schweiz – Suisse
Poulet: La belle Luce, Épagny, Schweiz – Suisse
Hirsch – Cerf: Österreich – Autriche
Reh – Chevreuil: Österreich – Autriche
Wildschwein – Sanglier: Europa – Europe
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