

# WILLKOMMEN! BIENVENUE!

Im Winter lieben wir es gemütlich! Unsere Terrasse nimmt nordische Züge an und lädt Sie ein, die dänische Tradition und Lebensweise «Hygge» zu erleben. «Hygge» hat seinen Ursprung in der norwegischen Sprache und bedeutet «Wohlbefinden».

Eine behagliche und herzliche Atmosphäre, gute Gesellschaft und der magische Blick von unserer Seeterrasse verleihen selbst einem nebligen Tag seinen eigenen Charme und wärmen bis zum Frühling von innen!

L'été est fini, les matins sont brumeux, le Beach House est fermé, le temps est à la nostalgie des lunettes à soleil, des bikinis et du soleil... le spleen...

Et si on vous remontait le moral?

Pour parer la morosité de l'hiver, notre terrasse prend des airs nordiques et revendique le Hygge! ce mot trouve son origine dans la langue norvégienne et signifie "le bien-être". Depuis des générations, ces quelques lettres représentent bien plus qu'un mot, c'est une façon de vivre. Si ces quelques lettres permettent aux Nordiens (ou Nordiques si l'on n'est pas fan de Games of Throne) de survivre à des nuits de 18 heures, il semble tout indiqué pour nous réchauffer le cœur d'ici au printemps !

*See la vie*

RESTAURANT  
BAD MURTENSEE

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

# SKÅL! PROST! SANTÉ!

«Hygge», ein norwegisches Wort für den typisch dänischen Lifestyle  
«Hygge», un mot norvégien pour définir un lifestyle danois...

## HEISSE GETRÄNKE MIT TWIST

## LES BOISSONS CHAUDES TWISTÉES

### GLÖGG, GLØGG, GLÖGI

CHF 9

*Ein Glühwein mit einem funky Namen | Un vin chaud au nom funky*

**Mandeln** | Rosinen | Zucker | Zimtstangen | Madeira | Rotwein  
**Amandes** | Raisins secs | Sucre | Cannelle | Madeire | Vin rouge

### VODCOLAT

CHF 10

*Eine heisse Schokolade für Erwachsene | Un chocolat chaud pour adultes*

Wodka | Milch | Zartbitterschokolade | Kaffee | Lebkuchensirup  
Vodka | Lait | Chocolat noir | Café | Sirop pain d'épice

### CARIBBEAN TEATIME

CHF 10

*Alle an Bord! | Tous à l'abordage!*

Rhum | Limetten Cordial | Ginger Ale | Chai Sud | Honig  
Rhum | Cordial au citron vert | Ginger Ale | Chai Sud | Miel

### HEISSER ESEL

CHF 9

*So british!*

Gin | Limettensaft | Ginger Ale | Honig | Mandelsirup  
Gin | Jus de citron vert | Ginger Ale | Miel | Sirop d'amande

### IRISH COFFEE

CHF 11

*Eine Wohltat aus Irland | Un bienfait venu de l'Irlande*

Whisky | Rohrzucker | Kaffee | Sahne | Schocostreusel  
Whisky | Sucre brut | Café | Crème fouettée | Granulés de chocolat

*See la vie*

RESTAURANT  
BAD MURTENSEE

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

# TRINKSCHOKOLADE – CHOCOLAT À BOIRE

CHF 7.50

Aus Liebe zu guten Produkten haben wir Caotina von unserer Speisekarte gestrichen...

Entdecken Sie den unglaublichen Geschmack einer echten heissen Schokolade! In Zusammenarbeit mit dem «Chocolat Atelier» gegenüber des Bad Murtensee (lokaler geht es nicht!) bieten wir Ihnen zwei Varianten mit 65 oder 80 Prozent Kakaoanteil – für maximalen Genuss.

Par amour pour les bons produits, on a rayé de notre carte le Caotina.

(Re-)Découvrez l'incroyable goût d'un vrai chocolat chaud !

En collaboration avec Atelier Chocolat (de l'autre côté de la rue, plus local, tu meurs !) on vous propose deux variantes : 65% et 80%.

À boire sans modération!

## MAKE IT YOUR OWN

- ❖ Sahne | Crème Fouettée + CHF 1.50
- ❖ Mini Marshmallow + CHF 2

Auch mit Bio-Hafermilch erhältlich, ohne Aufpreis!

Et naturellement aussi proposé avec du lait d'avoine Bio sans supplément !



*See la vie*

RESTAURANT  
BAD MURTENSEE

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

## TEE – THÉ

CHF 7.50

Länggass-Tee ist ein Berner Familienunternehmen, das sich seit fast 40 Jahren der Liebe zum Tee verschrieben hat. Die Familie Lange vereint dabei Wissen, Leidenschaft und Kompetenz, um mehr als nur ein einfaches Heissgetränk anzubieten. Serviert in einer charmanten Teekanne, werden die Tees der Auswahl «Grand Hotel» Ihre Geschmacksknospen verwöhnen.

Le Länggass-Tee, c'est une entreprise familiale bernoise amoureuse du thé depuis près de 40ans. Ils allient connaissances, passion et compétences pour offrir bien plus qu'une simple boisson chaude. Servis (avec amour) dans une charmante théière, les thés de la selection « Grand Hotel » raviront vos papilles.

### **Assam Halmari**

Der kräftige Schwarztee stammt von einem der besten Teegärten Indiens. Sein Geschmack ist malzig und vollmundig.

*Ce thé noir puissant vient de l'une des meilleures plantations d'Inde. Son goût est malté et corsé.*

### **Earl Grey**

Dieser Schwarztee wurde mit dem ätherischen Öl der Bergamotte bereichert. Er ist mild und sanft zitrusfruchtig.

*Ce thé noir a été enrichi d'huile essentielle de bergamote. Il est doux avec un léger accent d'agrumes.*

### **Tie Guan Yin (Oolong)**

Berühmter Chinesischer Oolong, Buddha des Mitgeföhls. Er ist leicht, mild und süsslich im Geschmack.

*Le célèbre thé chinois Oolong Bouddha de compassion est léger et doux, d'un goût sucré.*

*See la vie*

RESTAURANT  
BAD MURTENSEE

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

### **Long Jing**

Klassischer Chinesischer Grüntee, Drachenbrunnen. Er ist leicht herb, sehr aromatisch und überrascht mit seiner blumigen Süsse.

*Thé vert de Chine classique Puits du Dragon. Très aromatique avec une pointe d'amertume, il surprend par sa douceur florale.*

### **Berner Rosen**

Dieser Früchte- und Blütentee ist eine traditionelle Komposition aus dem Berner Bauerngarten.

*Ce thé aux fruits et aux fleurs est une composition traditionnelle du jardin des paysans Bernois.*

### **Edelweiss**

Eine traditionelle Mischung aus dem Schweizer Alpenkräutergarten. Zitronenthymian, Zitronenmelisse, Silbermünteli, Majoran, Edelweiss. Frisch und würzig.

*Un mélange traditionnel du jardin d'herbes fines des Alpes Suisses. Thym citron, mélisse citronnelle, Alchémille des Alpes, marjolaine, Edelweiss. Frais et épicé.*

### **Menthe du Maroc**

Die traditionelle Minze aus Nordafrika ergibt einen hellen und erfrischenden Tee. Ein Genuss, ob gesüsst oder ungesüsst.

*La traditionnelle menthe d'Afrique du nord est à la base d'un thé clair et rafraîchissant. Un véritable plaisir, avec ou sans sucre.*

### **Mélange rouge**

Die Kräutermischung besticht durch ihr intensives Rot in der Tasse. Die Pfeffer- und Apfelminze binden die Säure der Karkade und es ergibt sich ein erfrischender und durstlöschender Aufguss.

*Ce mélange éblouit par sa tasse intensément rouge. Les menthes poivrées et velues équilibrent l'acidité de l'hibiscus et composent une tisane rafraîchissante et désaltérante.*

*See la vie*

**RESTAURANT  
BAD MURTENSEE**

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

### **Rooibos Bourbon**

Fermentierter Rooibos, der mit dem ätherischen Öl der Vanille bereichert wurde. Die beiden Komponenten ergeben einen sanften Karamellgeschmack. *Rooibos fermenté rehaussé d'huile essentielle de vanille. Ces deux ingrédients se fondent pour révéler une délicate saveur caramélisée.*

### **Verveine**

Der Klassiker für jeden Moment. Ein wärmender Tee. *L'infusion classique pour chaque moment. Une tisane qui réchauffe bien.*

### **Kamille | Camomille**

Goldgelber, sonniger Aufguss, besänftigend zu jeder Tageszeit. *Liqueur dorée, solaire, calmante en chaque moment de la journée.*

*See la vie*

**RESTAURANT  
BAD MURTENSEE**

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

## KAFFEE — CAFÉ

KAFFEE   CAFÉ   ESPRESSO	CHF 4.20
MILCHKAFFEE   RENVERSÉ	CHF 4.80
CAPPUCCINO	CHF 4.80
LATTE MACCHIATO	CHF 5.50

Auch mit Bio-Hafermilch erhältlich, ohne Aufpreis!  
Et naturellement aussi proposé avec du lait d'avoine Bio sans supplément !

## PIMP YOUR COFFEE

MONINSIRUP   SIROP MONIN	+ CHF 1.50
❖ Spiced Pumpkin	
❖ Noisettes grillées   Haselnuss geröstet	
❖ Gingerbread   Pain d'épices	
MIT SCHUSS (1cl)   AVEC DU SCHNAPPS (1cl)	+ CHF 3.00
– Amaretto	
– Grappa	
– Williamine	
– Und alle anderen   Et tous les autres	

*See la vie*

RESTAURANT  
BAD MURTENSEE

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

## APÉRO-ZEIT – C'EST L'HEURE DE L'APÉRO !

Wie funktioniert «Hygge»? Ganz einfach: in angenehmer und herzlicher Atmosphäre gemeinsam den Moment und das Gute des Lebens geniessen!

Comment fonctionne le «hygge»? C'est très simple, il s'agit de profiter du moment présent et de laisser les choses négatives derrière soi, de se faire du bien et de faire en sorte que la vie soit aussi agréable et belle que possible.

### COCKTAILS

WACHOLDER UND TONIC – Sans alcool/ohne Alkohol CHF 8.50  
Hausgemachter Wacholder-Rosmarinsirup | Zitronensaft | Tonic Water  
Sirop genièvre et romarin maison | Jus de citron | Tonic Water

APRICAMP CHF 11.50  
Campari | Giffard Premium Abricot du Roussillon | Orangensaft  
Campari | Giffard Premium Abricot du Roussillon | Jus d'orange

### BIER – BIÈRE – Freiburger Biermanufaktur

La Vertueuse, 33cl CHF 5.80

Ma Biche, Weissbier, 33cl CHF 5.80

### WEIN – VIN – 1dl

Blanc: Pinot Gris, Château De Praz, Vully, Schweiz CHF 8.30

Rosé: Vénus de Pinchinat, Pays du Var, Frankreich CHF 6.00

Mousseux: Perle du Vully, Domaine Chervet, Vully, Schweiz CHF 8.30

Rouge: Cuvée de l'Arzille, Domaine Chervet, Vully, Schweiz CHF 9.10

*See la vie*

RESTAURANT  
BAD MURTENSEE

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.



## ZUM ESSEN! À TABLE!

### 2 MURTNER REIS-PIROGGEN

### 2 PIROGUES A LA MODE MORATOISE

CHF 15

Ein Roggenteig bildet den Rumpf der Pirogge, ein gesalzener Milchreis füllt ihn und ein Topping hebt den Geschmack für ein endloses Vergnügen hervor.

Une pâte à base de seigle forme la coque de la pirogue, un riz au lait salé la remplit et un topping en relève le goût pour un plaisir sans faim.

#### TOPPING (ZUR AUSWAHL | À CHOIX)

- Geräucherete Forelle | Babyzwiebel  
Truite fumée | Oignon nouveau
- Kräutercreme | Kräuter  
Crème fraîche aux herbes | Aromatiques
- Lauch | Speck  
Poireau | Lardons



#### TAGESSUPPE

#### SOUPE DU JOUR

CHF 13.00

*See la vie*

RESTAURANT  
BAD MURTENSEE

Alle Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.