

## HERZLICH WILLKOMMEN ET BIENVENUE

IM HOTEL BAD MURTENSEE

Liebe Gäste

Unser Küchenchef Dominique Herren und sein Team, haben für Sie einige Menus zusammengestellt, um Ihnen eine kulinarische Auswahl bieten zu können. Unser Küchenteam arbeitet ausschliesslich mit Frischprodukten. Alle Grundlagen wie Fonds, Saucen und Suppen etc. werden von Grund auf selber hergestellt.

Gerne sind wir jederzeit für Sie da, um Sie bei der Zusammenstellung Ihres Menus zu beraten.

Geniessen Sie wunderschöne Stunden am Murtensee und lassen Sie sich von uns verwöhnen!

Cher client

Notre chef de cuisine Dominique Herren et ses collaborateurs ont composé quelques menus pour vous. Dominique Herren et son équipe travaillent uniquement avec des produits frais. Tous les fonds, bases et potages etc. sont fabriqués dans notre cuisine.

Nous restons à votre entière disposition pour vous conseiller concernant la composition de votre menu.

Profitez des heures magiques au lac de Môtat et laissez nous vous choyer!



Herzliche Grüsse, Cordialement  
Manuela Stillhard & Thomas Kunz & Hotel Bad Murtensee Team

*See la vie*

RESTAURANT  
BAD MURTENSEE

## **EINIGE INFORMATIONEN** **QUELQUES INFORMATIONS**

### **WEINE**

Wir verfügen über eine grosse Auswahl auserlesener Weine schweizerischer und ausländischer Herkunft

### **VINS**

Nous disposons d'un exquis choix de vins provenant de la Suisse et de l'étranger

### **BLUMEN- & TISCHDEKORATION**

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

### **FLEURS & DÉCORATIONS**

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

### **MUSIK UND UNTERHALTUNG**

Auf Wunsch können wir Ihnen eine Musikvermittlung angeben.  
Ein Klavier steht zur Verfügung

### **MUSIQUE ET DIVERTISSEMENT**

Sur demande nous vous indiquons une agence de musique.  
Le piano est à votre disposition

### **Verlängerung**

Die Polizeistunde ist auf Mitternacht festgelegt. Eine gewünschte Verlängerung wird von uns beim Oberamt eingeholt

(bis max. 3:00 Uhr) und kostet:

- a) pro Stunde oder angebrochene Stunde Fr. 40.-
- b) Unkostenanteil für erhöhte Betriebskosten (Überzeittarif, Löhne usw.) Fr. 160.- pro Stunde.

### **PROLONGATION**

L'heure de clôture est fixée pour minuit. Nous vous procurons une prolongation à la préfecture (jusqu'à 3:00 h maximum). Les frais sont les suivantes:

- a) par heure ou fraction d'heure fr. 40.-
- b) participation aux frais suppl. d'exploitation (tarif spécial, heures suppl. etc.) fr. 160.- par heure

### **BEZAHLUNG**

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

### **PAYEMENT**

Nous vous envoyons volontiers une facture avec bulletin de versement ou vous pouvez payer votre facture directement sur place comme vous préférez.

*See la vie*

## MENU-VORSCHLÄGE QUELQUES PROPOSITIONS DE MENU

Wir bitten Sie, sich für Ihr Bankett auf ein Menu zu einigen. Geben Sie uns bitte die Menubestellung spätestens eine Woche vor dem Anlass an. Die am Vortag gemeldete Personenzahl wird definitiv verrechnet.

Choisissez un seul menu pour votre banquet. Indiquez nous votre choix du menu une semaine avant le banquet au plus tard. Le nombre de personnes annoncé à la veille sera facturé.

### MENU 1

Gerstensuppe  
Potage à l'orge

---

Rindsragout | Spätzli | Kohlrabi  
Ragout de Bœuf | «Spätzli» | Choux-raves

---

Joghurt-Crème | Krokant | Birne  
Crème de yaourt | Pralin | Poire

CHF 47.00/Person

## MENU 2

Gemüsecrèmesuppe  
Potage aux légumes

---

Perlhuhnbrust | Rosmarinsauce | Bratkartoffeln | Kräuter-Ofentomate  
Suprême de pintade | Sauce au romarin | Pommes de terre sautées | Tomate au four aux  
herbes

---

Apfel-Tarte Tatin  
Tarte Tatin aux pommes

CHF 51.00/Person

## MENU 3

Rucola-Salat | Tomaten | Parmesan | Himbeer-Dressing  
Salade roquette | Tomate | Parmesan | Vinaigrette framboise

---

Gebratener Zander | Zitrus-Risotto | Basilikumschaum | Konfierte Cherrytomaten  
Sandre rôti | Risotto aux agrumes | Mousse de basilic | tomates cerises confites

---

Lammnierstück | Thymianjus | Polenta Halbmonde | Grüne Bohnen | Speck  
Entrecôte d'agneau | Jus de thym | Polenta | Haricots verts | Lard

---

Baileys-Parfait | Kokos  
Parfait de baileys | Noix de coco

4 Gänge CHF 68.00/Person  
3 Gänge | CHF 58.00/Person

*See la vie*

## MENU 4

Endiviensalat | Grapefruit | Grapefruit-Dressing  
Salade d'endive | Pamplemousse | Vinaigrette au pamplemousse

---

Weissfisch aus dem Murtensee | Panko-Mehl | Ofen-Süsskartoffeln | Limetten | Kräuter  
Poisson du Lac de Morat | Farine de «Panko» | Patates douces cuites au four | Limette |  
Herbes

---

Kalbsnierstück | Nusskruste | «Bündner» Gerstotto | Wurzelgemüse | Portweinjus  
Longe de veau | Croûte de noix | Gerstotto «Grison» | Racines | Sauce au porto

---

Toblerone-Mousse | Beerensauce  
Mousse au «Toblerone» | Sauce des baies

4 Gänge – 4 plats | CHF 68.00/Person  
3 Gänge – 3 plats | CHF 59.00/Person

## MENU 5

Tomate | Mozzarella | Basilikum | Balsamico  
Tomate | Mozzarella | Basilic | Vinaigre balsamique

---

Würfel vom Lachs | Norikruste | Wasabi-Kartoffelpüree | Soyaschaum  
Cube de saumon | Croûte de «Nori» | Purée de pommes de terre et wasabi | Mousse de  
soya

---

Rindsfiletmedaillon | Chimichurri-Sauce | Kartoffelgratin | Ofengemüse  
Médaille de filet de bœuf | Sauce au «Chimichurri» | Gratin de pommes de terre |  
Légumes de four

---

Panna Cotta | Fruchtcoulis | Brownie-Crunch  
Panna Cotta | Coulis de fruits | Brownie

4 Gänge | CHF 72.00/Person

3 Gänge | CHF 61.00/Person