

# HERZLICH WILLKOMMEN BIENVENUE

IM – AU RESTAURANT «SEE LA VIE»

Lokale Nähe schafft Vertrauen. Aus diesem Grund setzen wir auf Produkte aus der Region. Denn immer mehr Gästen ist es wichtig zu wissen, was sie essen und woher ein Produkt kommt.

Wussten Sie, dass ein Viertel der Schweizer Gemüseernte aus dem Seeland stammt? In der Tat ist das Seeland nach zwei Flusskorrekturen zu einem kleinen Paradies für Gemüsebäuerinnen und Gemüsebauern geworden. Es ist also naheliegend, dass unsere Früchte und Gemüse aus der Region kommen. Auch bei Fisch und Fleisch achten wir auf die Herkunft: Schweizer Rindfleisch, Lachs aus alpiner Zucht im Graubünden, lokal und nachhaltig sind die Schlagworte dieser Sommerkarte!

Mario Herr mit Luca Merian und ihrem Team haben Mut und Kreativität bewiesen, um Ihnen eine farbenfrohe und geschmackvolle Sommerkarte anzubieten.

«En Guete!»

La proximité locale crée la confiance. C'est pourquoi nous misons sur les produits de la région. Car de plus en plus d'hôtes attachent de l'importance à savoir ce qu'ils mangent et d'où vient un produit.

Saviez-vous qu'un quart de la récolte suisse de légumes provient du Seeland ? En effet, après deux corrections de cours d'eau, le Seeland est devenu un petit paradis pour les maraîchers et les maraîchères. Il est donc naturel que nos fruits et légumes proviennent de la région. Nous veillons également à l'origine du poisson et de la viande : viande de bœuf suisse, saumon d'élevage alpin dans les Grisons, local et durable sont les mots d'ordre de cette carte d'été !

Mario Herr, Luca Merian et leur équipe ont fait preuve d'audace et de créativité pour vous proposer une carte d'été haute en couleurs et en saveurs.

Bon appétit !

*See la vie*

RESTAURANT  
BAD MURTENSEE

# VORSPEISEN – ENTRÉES



## SALAT BAD MURTENSEE – SALADE BAD MURTENSEE



Bunter Sommer Salat | Rohkost Gemüse | Haus Dressing | Karamellisierten Nüssen | Gartenkresse  
Salade mêlée du marché | Crudités | Sauce maison | Noix caramélisées | Cresson

M/H/L **CHF 12**



## TOMATE & FENCHEL – TOMATE & FENOUIL



Bunte Sommer-Tomaten | Fenchel | Balsamico | Oliven | Kopfsalatsorbet  
Diverses Tomates d'Été | Fenouil | Balsamique | Olives | Sorbet de Salade

M/ **CHF 18**



## GAZPACHO



Wassermelonen | Minze | Cantaloupe-Melone | Kräuteröl  
Pastèque | Menthe | Melon Cantaloupe | Huile aux Herbes

A/ **CHF 15**



## EDLE LEICHTE FISCHSUPPE – CONSOMMÉ DE POISSON



Klare Fischsuppe | Eglifilet Localfish Lyss | Tomate | Gemüse | Kartoffeln | Safran  
Soupe Claire de Poisson | Filet de Perche « Localfish » de Lyss | Tomate | Légumes |  
Pomme de Terre | Safran

B/D/L/R/O **CHF 19**

*See la vie*

**RESTAURANT  
BAD MURTENSEE**

# UNSERE TATAR – NOS TARTARES

## HECHT AUS DEM MURTENSEE – BROCHET DU LAC DE MORAT

Geräucherter Hecht | Senfkorn | Crème Fraîche | Limette | Dill | Radischen | Brioche Toast  
Brochet Fumé | Graines de Moutarde | Crème Fraîche | Limette | Aneth | Radis | Brioche Toast

**70g Hecht** G/M/L/D CHF 27

**120g Hecht** G/M/L/D CHF 37

## RINDSTATAR «BAD» – TARTARE DE BŒUF «BAD»

Rind | Frittierte Kapern | Gepickelte rote Zwiebeln | Gebeiztes Eigelb | Kresse | Brioche Toast  
Bœuf | Câpres Frites | Oignon Rouge au Vinaigre | Jaune d'Œuf Confit | Cresson | Brioche Toast

**70g Rindfleisch** A/C/G/M/L CHF 28

**120g Rindfleisch** A/C/G/M/L CHF 38

## BUNTES GEMÜSETATAR – ARC-EN-CIEL DE LÉGUMES

Erbse | Gurke | Tomate | Zucchini | Kohlrabi | Karotte | Peperoni | Buchweizen Cracker | Brioche Toast  
Pois | Concombre | Tomate | Courgette | Chou-Rave | Carotte | Poivron  
Cracker de Sarrasin | Brioche Toast

**70g Gemüse** A/L/M CHF 23

**120g Gemüse** A/L/M CHF 32

## TATARVARIATION – VARIATION DE TARTAR FÜR 2 PERSONEN – POUR 2 PERSONNES

Je 70g !

70g de chaque !

A/C/G/M/L/D **Pro Person CHF 33**

*See la vie*

**RESTAURANT  
BAD MURTENSEE**

# HAUPTGERICHTE – PLATS PRINCIPAUX

## EGLI LOCALFISH AUS LYSS – PERCHE DE LYSS

Gebratene Eglifilets | Röstkartoffeln | Marktgemüse | Zitronenaioli  
Filets de Perche Sautés | Pomme de Terre Sautée | Légumes du Marché | Aioli Citronné

**120g A/C/G/M/D CHF 44**

**160g A/C/G/M/D CHF 49**

## SWISS LACHS «GRILL» – SAUMON SUISSE GRILLÉ

Lachs | Pfälzer Karotten Creme | Pak Choi aus dem Seeland | Balsamico Velouté | Kracker  
Saumon | Crème de Carotte Jaune | Pak Choi du Seeland | Velouté Balsamique | Croustillant

H/D/G **CHF 46**

## POCHIERTER HECHT AUS DER SEELANDSCHAFT VON MURTEN – BROCHET DES TROIS-LACS POCHÉ

Hecht | Tomate | Fenchel | Zwiebel | Limette | Rollgersten Risotto  
Brochet | Tomate | Fenouil | Oignon | Limette | Risotto d'Orge Perlé

D/ **CHF 43**

*See la vie*

**RESTAURANT  
BAD MURTENSEE**

# UNSERE EGLIFILETS - NOS FILETS DE PERCHES



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!**

*See la vie*

# HAUPTGERICHTE – PLATS PRINCIPAUX

## KALB – VEAU

Kalbsschnitzel paniert | Bärner Frites | Marktgemüse | Zitrone | Preiselbeeren  
Tranche de Veau Panée | Pommes Frites Bernoises | Légumes du Marché | Citron | Airelles

A/C/D **CHF 47**

## RIND – BŒUF

Swiss Gourmet Grand Cru Beef Entrecote | Marktgemüse | Kalbsjus  
Entrecote de Bœuf Swiss Gourmet Grand Cru | Légumes du Marché | Truffes d'été | Fond de veau

### **Beilagen zur Auswahl | Accompagnement à choix**

Risotto | Sommer Trüffel - Risotto | Truffes d'été  
Bärner Frites | Sommer Trüffel - Frites Bernoises | Truffes d'été

G/L **CHF 52**

## GREYERZER POULET «LA BELLE LUCE »

**Ganzes Poulet in einem Gericht – In zwei Gängen serviert  
Le meilleur du poulet en un plat – servi en deux services**

Greyerzer Poulet Ragout | Velouté | Knusperhaut  
Ragout de Poulet de la Gruyère | Velouté | Peau croustillante

und

Greyerzer Poulet Brust | Polenta | Mais | Popcorn | Eierschwämmli  
Suprême de Poulet de la Gruyère | Polenta | Mais | Popcorn | Chanterelles

H/G **CHF 43**

*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](http://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 labélisé «Terroir Fribourg», un garant de qualité, aussi bien du produit que de l'élevage.



*See la vie*

RESTAURANT  
BAD MURTENSEE

# VEGAN – VÉGAN



## MAIS – MAÏS



Polenta | Maiskorn | Popcorn | Kräuter | Gemüsejus | Eierschwämmli  
Polenta | Grains de Maïs | Popcorn | Aromatiques | Fond de Légumes | Chanterelles

L/ **CHF 34**



## BUNTE KAROTTE – ARC-EN-CIEL DE CAROTTES



Urkarotte | Pfälzer Karotten Creme | Kräuteröl | Karottengrün | Rollgersten Risotto | Gemüsejus  
Carottes Anciennes | Crème de Carotte Jaune | Huile aux Herbes  
Fanes de Carotte | Risotto d'Orge perlé | Fond de légumes

**CHF 32**



## DESSERT



Aprikosen Sorbet | Zitronen Sorbet  
Sorbet Abricot | Sorbet Citron

Kugel G/ **CHF 4**

Mit Rahm G/ **CHF 1**

*See la vie*

**RESTAURANT  
BAD MURTENSEE**



# DESSERTS

## KÄSEPLATTE – ASSIETTE DE FROMAGES DE JUMI!

Appenberger | Schlossberger | Cironé | Feigensenf | Kümmel  
Appenberger | Schlossberger | Cironé | Moutarde à la Figue | Cumin

G/ **CHF 14**

## ROQUEFORT BLAUSCHIMMEL – LE BLEU

Roquefort Blauschimmel Käse | Birne | Honig | Garten Kräuter  
Roquefort | Poire | Miel | Aromatiques

G/ **CHF 12**

## APRIKOSE – ABRICOTS

Schokolade | Banane | Aprikose | Matcha | Amarant  
Chocolat | Banane | Abricots | Matcha | Amarante

G/F/E **CHF 15**

## PFIRSICH GEPFEFFERT – PÊCHE POIVRÉE

Pfirsich | Rosapfeffer | Balsamico | Zitronen Melisse | Schokoerde | Jogurt-Limetten-Eis  
Pêche | Poivre Rose | Balsamique | Mélisse Citronnée | Crumble au Chocolat | Glace Limette-Yogourt

G/F/E **CHF 13**

*See la vie*

**RESTAURANT  
BAD MURTENSEE**

# DESSERTS

## EISKAFFEE – CAFÉ GLACÉ

Moccaeis | Kaffee | Rahm | Cracker  
Glace au Café | Café | Chantilly | Cracker

A/G **CHF 13**

## EIS UND SORBET – GLACES ET SORBETS

Vanille | Mocca | Schoko | Jogurt | Hausgemachte Banane-Matcha  
Vanille | Café | Chocolat | Jogurt | Banane-Matcha Fait Maison

Hausgemachte Aprikosen Sorbet | Zitronen Sorbet  
Sorbet Abricot Fait Maison | Sorbet Citron

Kugel G/ **CHF 4**

Mit Rahm G/ **CHF 1**

*See la vie*

**RESTAURANT  
BAD MURTENSEE**

# DEKLARATION – DÉCLARATION

Hecht – Brochet: Drei-Seen-Land, Schweiz – Trois-Lacs, Suisse

Egli – Perche: Localfish Lyss, Schweiz, Zucht | Localfish Lyss, Suisse, élevage

Lachs – Saumon: Swiss Alpine Fish, Schweiz, Zucht – Suisse, élevage

Kalb – Veau: Schweiz – Suisse

Rind – Boeuf: Schweiz – Suisse

Swiss Gourmet Grand Cru Beef Entrecote : : Schweiz – Suisse

Greyezer Poulet : Terroir Fribourg, Schweiz – Suisse

## SYMBOLE – SYMBOLES



Vegetarisch – Végétarien



Vegan – Végétalien

Allergene / Allergènes

A-Gluten | B-Krustentiere/Crustacés | C-Ei/Oeuf | D-Fisch/Poisson | E-Erdnüsse/Cacahuète | F-  
Sojabohnen/Soja | G-Milch/Lait | H-Schalenföchte/Fruits à coque | L-Sellerie/Céleri | M-Senf/Moutarde | N-  
Sesamsamen/Sésame | O-Sulfite | P-Lupinen/Lupin | R-Weichtiere/Mollusques

*See la vie*

RESTAURANT  
BAD MURTENSEE