

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 Gewässerkorrekturen zu einem kleinen Paradies für Gemüsebäuerinnen und Gemüsebauern geworden. Es ist also naheliegend, dass unsere Früchte und das Gemüse aus der Region kommen. Auch bei Fisch und Fleisch achten wir auf die Herkunft: Schweizer Rindfleisch, Greyerzer Poulet und Local Fish aus Lyss. Nachhaltig und lokal sind die Schlagworte dieser Winterkarte!

Küchenchef Mario Herr und Luca Merian und ihr Team begeistern mit raffinierten Kreationen und regionalen Produkten und verwöhnen Sie auch vegetarisch oder vegan. Unsere Gastronomie repräsentiert Nachhaltigkeit, Abwechslung und Respekt vor Mensch, Tier und Natur.

«En Guete!»

La proximité locale inspire confiance. C'est pourquoi nous recourons aux produits régionaux. Car de plus en plus il importe aux hôtes de connaître ce qu'ils mangent et d'où vient tel ou tel produit.

Saviez-vous qu'un quart de la production suisse de légumes provient du Seeland? En fait, à la suite de deux corrections des eaux, le Seeland est devenu un petit paradis pour maraîchères et maraîchers. Il va donc de soi que nos fruits et légumes viennent de la région. La provenance des poissons et des viandes nous est aussi à cœur: viande de bœuf suisse, poulet de la Gruyère et poisson local de Lyss. Durable et local sont les mots d'ordre de cette carte d'hiver! Les chefs de cuisine Mario Herr et Luca Merian et leur brigade inspirent par des créations raffinées et des produits régionaux et vous régaleront également avec des mets végétariens ou végétaliens. Notre gastronomie signifie durabilité, variété et respect envers l'homme, l'animal et la nature.

Bon appétit!

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

Alle Preise inkl. MwSt. 7.7%

www.bad-murtensee.ch

VORSPEISEN — ENTRÉES



SALAT BAD MURTENSEE — SALADE BAD MURTENSEE

Bunter Wintersalat | Hausdressing | Cranberries | Apfel | Birne | Karamellisierte Kerne
Salade mêlée d'hiver | Vinaigrette maison | Cranberries
Pomme | Poire | Graines caramélisées

H/M/O **CHF 14**



NÜSSLISALAT — DOUCETTE

Nüsslisalat | Büschelibirne | Croutons | Karamellisierte Kerne | Hausdressing
Doucette | Poire à Botzi | Croûtons | Graines caramélisées | Vinaigrette maison

A/G/H **CHF 16**

Für Geniesser: mit gebratenem Speck — Pour gourmands: avec lardons rôtis + CHF 2



KLEINE SUPPE — PETITE SOUPE

Kürbis | Ingwer | Apfel | Kürbiskerne | Kürbiskernöl
Courge | Gingembre | Pomme | Graines de courge | Huile de graines de courge

CHF 12

See la vie

**RESTAURANT
BAD MURTENSEE**

Alle Preise inkl. MwSt. 7.7%

www.bad-murtensee.ch

VORSPEISEN — ENTRÉES

RINDSTARTAR «BAD» — TARTARE DE BŒUF «BAD»

Rind | Kapern | Gepickelte rote Zwiebeln | Wald- und Wiesenkräuter | Brioche Toast
Bœuf | Câpres | Pickles d'oignon rouge | Herbes des bois et sauvages | Toast brioché

70g Rindfleisch — Bœuf A/C/G/L/M CHF 28 120g Rindfleisch — Bœuf A/C/G/L/M CHF 38

VEGAN SEITE — TOUT VÉGAN



WINTERGARTEN-ERDE — TERRE DU JARDIN D'HIVER

Erbsen | Randen | Kürbis | Pastinake | Federkohl | Buchweizen | Karotten
Petits pois | Betterave | Cource | Panais | Chou plume | Sarrasin | Carottes

A/L **CHF 29**



SUPPE — SOUPE

Kürbis | Ingwer | Apfel | Kürbiskerne | Kürbiskernöl
Cource | Gingembre | Pomme | Graines de cource | Huile de graines de cource

CHF 16



KÜRBIS — COURGE

Risotto | Kürbis | Kürbiskerne | Kürbiskernöl | Kresse
Risotto | Cource | Graines de cource | Huile de graines de cource | Cresson

CHF 28

See la vie

**RESTAURANT
BAD MURTENSEE**

Alle Preise inkl. MwSt. 7.7%

www.bad-murtensee.ch

FISCH — POISSON

EGLI «LOCALFISH» AUS LYSS — PERCHE DE LYSS

Gebratene Eglifilets | Drillings-Kartoffeln | Wintergemüse | Zitronenaioli | Kräuteröl | Kresse
Filets de perche sautés | Pommes de terre grenailles | Légumes d'hiver
Aïoli au citron | Huile aux herbes | Cresson

120g C/D/G/M CHF 44

160g C/D/G/M CHF 49

TAGESEMPFEHLUNGEN PROPOSITIONS DU JOUR

Je nach Tagesankunft und Verfügbarkeit wird Ihnen unser Personal frische Fischgerichte, leckere Wildspezialitäten und noch mehr anbieten.

Selon arrivage et disponibilité notre personnel vous proposera des plats de poisson frais, des délicieuses spécialités de chasse et d'autres mets encore.

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

Alle Preise inkl. MwSt. 7.7%

www.bad-murtensee.ch

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

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

Alle Preise inkl. MwSt. 7.7%

www.bad-murtensee.ch

HAUPTGERICHTE FLEISCH — VIANDES

RIND — BŒUF

Swiss Gourmet Grand Cru Beef Entrecote | Wintergemüse | Szechuanpfeffer-Jus
Entrecôte de bœuf | Légumes verts | Jus au poivre du Sichuan

Wählbar mit — Au choix avec

Pilz-Risotto **oder** Bärner Frites

Risotto aux champignons **ou** Bärner Frites

G/L **CHF 52**

POULET «LA BELLE LUCE»

Poulet-Variationen in zwei Gängen serviert — Variations de poulet servies en deux plats

I: Greyerzer Poulet-Ragout | Velouté | Knusperhaut

II: Greyerzer Poulet-Brust | Rande | Pastinake | Buchweizen | Polenta | Kräuter

I: Ragoût de poulet de la Gruyère | Velouté | Peau croustillante

II: Poitrine de poulet de la Gruyère | Betterave | Panais | Sarrasin | Polenta | Herbes

G/H **CHF 43**

See la vie

**RESTAURANT
BAD MURTENSEE**

Alle Preise inkl. MwSt. 7.7%

www.bad-murtensee.ch

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

DESSERTS



EIS — GLACE

Vanille | Mocca | Schokolade | Joghurt | Zitronen-Sorbet
Vanille | Mocca | Chocolat | Yaourt | Sorbet au citron

Pro Kugel – Par boule CHF 4

Mit Rahm – Avec chantilly + CHF 1



ZWETSCHGEN-CRUMBLE — CRUMBLE AUX PRUNEAUX

Zwetschgenkompott | Crumble | Spekulatius-Eis
Compote de pruneaux | Crumble | Glace au spéculoos

A/E/G/H **CHF 12**



VERMICELLES

Vermicelles | Meringues | Rahm | Kirsche
Vermicelles | Meringues | Chantilly | Cerise

C/G/H/O **CHF 14**

Mit Vanilleglace — Avec glace vanille + CHF 2

See la vie

**RESTAURANT
BAD MURTENSEE**

Alle Preise inkl. MwSt. 7.7%

www.bad-murtensee.ch

KÄSE — FROMAGES

FREIBURGER-KÄSEPLATTE — ASSIETTE DE FROMAGES FRIBOURGEOIS

Gruyère surchoix | Mont Vully | Prince d'Ogoz | Rose d'Ogoz | Feigensenf | Fruchtebrot
Gruyère surchoix | Mont Vully | Prince d'Ogoz | Rose d'Ogoz | Moutarde à la figue | Pain aux fruits

A/C/G/H/O **CHF 14**

DEKLARATION — DÉCLARATION

Egli — Perche: Localfish Lyss, Schweiz, Zucht — Suisse, élevage

Swiss Gourmet Grand Cru Beef Entrecote — Bœuf: Schweiz — Suisse

Greyezer Poulet: La belle Luce, Épagny, 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/Sulfites | P-Lupinen/Lupin | R-Weichtiere/Mollusques

See la vie

**RESTAURANT
BAD MURTENSEE**

Alle Preise inkl. MwSt. 7.7%

www.bad-murtensee.ch