

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

HERZLICH WILLKOMMEN BIENVENUE

IM – AU RESTAURANT «SEE LA VIE»

Wir begrüßen Sie ganz herzlich in unserem Restaurant.
Die Speisen werden von unserem Küchenchef Dominique Herren
und seinem Team mit viel Leidenschaft kreiert und zubereitet.

Unsere traumhafte Region bietet eine Vielfalt an
sorgfältig angebauten Produkten – auf diese setzen wir!
Geniessen Sie die kulinarische Reise durch das Seeland –
«En Guete!»

Nous vous accueillons chaleureusement dans notre restaurant.
Les plats sont préparés par notre chef de cuisine Dominique Herren
et son équipe avec beaucoup de passion.

Notre région de rêve vous offre une grande variété de produits
cultivés avec soin – nous sommes fiers de les mettre en valeur!

Profitez du voyage culinaire à travers le Seeland –
bon appétit!

URS RÖLLI & TEAM

Ihr Gastgeber – Votre hôte & équipe

See la vie

**RESTAURANT
BAD MURTENSEE**

VORSPEISEN – ENTRÉES

SUPPE – SOUPE

Weisse Spargeln | Bärlauchschaum | Bärlauchöl
Asperges blanches | Mousse à l'ail des ours | Huile à l'ail des ours

CHF 13.50

SALAT – SALADE

Mischsalat | Domis Dressing | Radieschen | Rhabarber | Kresse
Salade mixte | Vinaigrette Domi's | Radis | Rhubarbe | Cresson

CHF 10.00

SPARGELSALAT – SALADE D'ASPERGES

Weisse und grüne Spargeln | Swisslachs geräuchert | Schaum | Brunnenkresse
Duo d'asperges blanches et vertes | Saumon suisse fumé | Mousse | Cresson de fontaine

CHF 18.00

See la vie

**RESTAURANT
BAD MURTENSEE**

HAUPTSPEISEN — PLATS PRINCIPAUX

FISCH – POISSON

Eglifilets Müllerinart | Zitronenkartoffelstampf | Broccoli | Mandelkrokant
Filet de perche meunière | Écrasée de pommes de terre au citron | Brocoli | Biscuit aux
amandes

CHF 37.00 | CHF 42.00

RIND – BOEUF

Rindsfilet | Apfeljus | Baumnuss-Apfel-Kroketten | Petersilienwurzel | Babykarotte
Filet de bœuf | Jus de pomme | Croquettes de pommes et de noix | Racine de persil |
Petite carotte

CHF 55.00

POULET

Pouletbrust | Polenta | Kräuterjus | Saisongemüse
Poitrine de poulet | Polenta | Jus aux fines herbes | Légumes de saison

CHF 35.00

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

VEGETARISCH — VÉGÉTARIEN

SPARGELN – ASPERGES

Weisse Spargeln | Sauce hollandaise | Frühlingskartoffeln
Asperges blanches | Sauce hollandaise | Pommes de terre nouvelles

CHF 26.50

Mit Rohschinken Grand Cru – Avec jambon Grand Cru +CHF 5.00

SPÄTZLIPFANNE – POELÉE DE SPÄTZLI

Spätzli | Gemüse | Rahmsauce | Käse
Spätzli | Légumes | Sauce à la crème | Fromage

CHF 25.00

RAVIOLI

Spargelravioli | Bärlauchravioli | Morcheln
Raviolis aux asperges | Raviolis à l'ail des ours | Morilles

CHF 25.50

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

DESSERTS

VANILLE-SCHOKO-BECHER – GOBLET DE VANILLE ET CHOCOLAT

Vanilleeis | Schokoladeneis | Meringues | Rahm | Schokoladensauce
Glace à la vanille | Glace au chocolat | Meringues | Crème | Sauce au chocolat

CHF 15.00

PARFAIT

Erdbeerparfait | Erdbeeren | Minze | Biskuit
Parfait à la fraise | Fraises | Menthe | Biscuit

CHF 14.00

KÜCHLEIN – PETIT GÂTEAU

Rhabarber | Griess | Caramelcreme
Rhubarbe | Semoule | Crème de caramel

CHF 13.00

EIS – GLACE

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Mocca
Vanille | Chocolat | Fraise | Mocca

CHF 3.50 / Kugel – Boule
Mit Rahm – Avec crème +CHF 1.00

See la vie

**RESTAURANT
BAD MURTENSEE**

DEKLARATION — DÉCLARATION

FLEISCH – VIANDE

Rohschinken Grand Cru – Jambon Grand Cru | Schweiz – Suisse
Rind – Boeuf | Schweiz – Suisse
Poulet | Schweiz – Suisse

FISCH – POISSON

Egli – Perche
Schweiz, La perche Loë, Raron, Aquakultur –
Suisse, La perche Loë, Raron, pisciculture

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.