

*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

### SALAT – SALADE

Blattsalat | Domis Dressing | Kerne | Rotkraut | Kürbis süss-sauer  
Salade verte | Sauce maison | Graines | Chou rouge | Courge aigre-douce

**CHF 9.00**

### NÜSSLISALAT – SALADE DE DOUCETTE

Kürbissauce | Trauben | Speck | Croûtons | Kresse  
Salade de doucette | Raisins | Lardon | Croûtons | Cresson

**CHF 16.50**

### GERÄUCHERTE ENTE – CANARD FUMÉ

Blinis | Geräucherte Ente | Kräutercreme | Salatbouquet | Aprikosenchutney |  
Getrocknete Tomaten | Oliven  
Blinis | Canard fumé | Crème aux herbes | Bouquet de salade | Chutney d'abricots |  
Tomates séchées | Olives

**CHF 19.00**

*See la vie*

**RESTAURANT  
BAD MURTENSEE**

## **SUPPE — VELOUTÉ**

**KÜRBISCREMESUPPE – VELOUTÉ DE COURGE**

Kürbiscremesuppe | Safranhaube | Kürbiskerne | Kürbiskernöl  
Velouté de courge | Crème safranée | Graines de courge | Huile de graines de courge

**CHF 15.00**

*See la vie*

RESTAURANT  
BAD MURTENSEE

## FISCH — POISSON

### WALLISER EGLI – PERCHE DU VALAIS

Eglifilets Müllerinart | Zitronenkartoffelstampf | Petersilie | Federkohl | Kohl  
Filets de perche meunière | Écrasée de pommes de terre au citron | Persil |  
Chou kale | Chou

CHF 37.00 | CHF 42.00

### WEISSFISCH – GARDON BLANC

Weissfisch aus dem Murtensee (frittiert) | Im Pankomehl paniert |  
Süsskartoffelstampf | Limette | Milchschaum  
Gardon du lac de Morat (frit) | Pané à la farine de «Panko» |  
Purée de patates douces | Lime | Mousse de lait

CHF 33.00 | CHF 38.00

### SAIBLING – OMBLE CHEVALIER

Saibling meunière | dreierlei Mais (Maisgalette / Maispüree / Popcorn) | Piso (Erbsensprossen)  
Omble chevalier meunière | Trilogie de maïs (galette de maïs / purée de maïs / popcorn) |  
Piso (pousses de pois)

CHF 37.00

*See la vie*

RESTAURANT  
BAD MURTENSEE

## WILD — CHASSE

### REH – CHEVREUIL

Rehrücken, ab 2 Personen\*  
Selle de chevreuil, dès 2 personnes\*

**CHF 55.00 pro Person – par personne**

Rehpfeffer Jägerart\*  
Civet de chevreuil façon chasseur\*

**CHF 38.50**

### HEUTIGES WILDANGEBOT – LA CHASSE DU JOUR

Fragen Sie nach dem heutigen Wildangebot\*  
Demandez-nous la spécialité du jour\*

\*Beilagen: Spätzli | Rosenkohl | Buschbirnen | Safran-Apfel | Rotkraut | Maroni | Pilze  
\*Accompagnement : «Spätzli» | Choux de Bruxelles | Poires à Botzi | Pomme au safran |  
Chou rouge | Marrons | Champignons

*See la vie*

RESTAURANT  
BAD MURTENSEE

## FLEISCH — VIANDE

### POULET

Greyerzer Poulet | Rosmarinjus | Wintergemüse  
Poulet de la Gruyère | Jus au romarin | Légumes d'hiver

CHF 35.00

### RIND – BŒUF

Rindsschmorbraten | Rotweinjus | Lauchrisotto | Ofengemüse  
Bœuf braisé | Jus de vin rouge | Risotto aux poireaux | Légumes au four

CHF 34.00

*See la vie*

RESTAURANT  
BAD MURTENSEE

## VEGETARISCH — VÉGÉTARIEN

### HERBSTTELLER – ASSIETTE D'AUTOMNE

Spätzli | Rosenkohl | Buschbirnen | Safran-Apfel | Rotkraut | Maroni | Pilze  
«Spätzli» | Choux de Bruxelles | Poires à Botzi | Pomme au safran | Chou rouge |  
Marrons | Champignons

CHF 29.50

### RAVIOLI

Kürbisravioli | Steinpilzravioli | Schaum | Kräuter  
Raviolis à la courge | Raviolis aux cèpes | Mousse | Herbes aromatiques

CHF 27.50

*See la vie*

RESTAURANT  
BAD MURTENSEE

## DESSERTS

### BIRNENSORBET – SORBET À LA POIRE

Birnensorbet «mit Schuss»  
Sorbet à la poire avec schnapps

CHF 13.00

### TRAUBENGRATIN – GRATIN DE RAISINS

Traubengratin | Eis «Moutarde de Bénichon» | Minze  
Gratin de raisins | Glace «Moutarde de Bénichon» | Menthe

CHF 15.00

### MANDEL-ROSINEN-TASCHE – CHAUSSON AUX AMANDES ET RAISINS SECS

Mandel-Rosinen-Tasche | Apfelcreme | Apfel | Crumble  
Chausson aux amandes et raisins secs | Crème de pomme | Pomme | Crumble

CHF 15.00



*See la vie*

**RESTAURANT  
BAD MURTENSEE**

## **DESSERTS**

### **KÄSEPLATTE – ASSIETTE DE FROMAGES**

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

**CHF 14.00**

### **VERMICELLES**

Vermicelles | Rahm | Kirsche  
Vermicelles | Crème fouettée | Cerises

**CHF 14.00**

### **EIS – GLACE**

Vanille | Schokolade | «Moutarde de Bénichon» | Birne  
Vanille | Chocolat | «Moutarde de Bénichon» | Poire

**CHF 3.50 / Kugel | Boule**  
**Mit Rahm | Avec crème +CHF 1.00**

*See la vie*

RESTAURANT  
BAD MURTENSEE

## DEKLARATION — DÉCLARATION

Ente - Canard | Frankreich - France

Wildfleisch - Viande de chasse | EU

Rind - Bœuf | Schweiz - Suisse

Poulet | Schweiz - Suisse

Egli - Perche | Schweiz - Suisse, La perche Loë, Raron

Weissfisch - Gardon blanc | Schweiz, Murtensee - Suisse, lac de Morat

Saibling - Omble chevalier | Schweiz, Aquakultur - Suisse, aquaculture

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.