

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 | Karotten
Filets de perche meunière | Écrasée de pommes de terre au citron | Persil |
Chou kale | Carottes

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 Müllerinart | Dreierlei Mais (Maisgalette / Maispüree / Popcorn) | Piso
Omble chevalier meunière | Trilogie de maïs (galette de maïs / purée de maïs / popcorn) | Piso

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.