

HERZLICH WILLKOMMEN BIENVENUE

IM – AU RESTAURANT «SEE LA VIE»

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, Rotaugen aus dem Murtensee, Lachs aus alpiner Zucht im Graubünden, lokal und nachhaltig sind die Schlagworte dieser ersten Sommerkarte!

Dominique Herren und sein Team haben Mut und Kreativität bewiesen, um Ihnen eine farbenfrohe und geschmackvolle Sommerkarte anzubieten.

«En Guete!»

Saviez-vous qu'un quart de la récolte de légumes suisse provient du Seeland? En effet, suite à deux corrections des cours d'eau, la région du Seeland est devenue un petit coin de paradis pour les maraichères et maraichers.

C'est donc tout naturel que nos fruits et légumes viennent de chez nous. La provenance de nos viandes et poissons nous tiennent à cœur également : bœuf suisse, gardon du lac de Morat, saumon issu de l'élevage alpin en Grison, local et durable sont les mots d'ordre de cette première carte d'été !

Dominique Herren et sa brigade ont fait preuve d'audace et de créativité pour vous proposer une carte estivale, haute en couleurs et en saveurs.

Bon appétit!

IRIS FLÜCKIGER & TEAM

Ihre Gastgeber:innen – Vos hôtes

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

VORSPEISEN – ENTRÉES

SALAT – SALADE

Mischsalat | Domis Dressing | Heidelbeeren | Crumble | Sprossen
Salades vertes | Domis Dressing | Myrtilles | Crumble | Graines Germées

CHF 11

PANNA COTTA

Ziegenkäse | Blümchen | Kräutersalat | Gepickelte Schalotten | Honig-Chili-Dressing
Fromage de Chèvre | Fleurs | Salade d'aromatiques | Pickle d'échalotte | Sauce Miel-Chili

CHF 19

TOMATEN-BURRATA – TOMATE ET BURRATA

Rote & Gelbe Tomaten | Burrata | Balsamico weiss | Balsamico Perlen | Basilikumsorbet
Duo de Tomates | Burrata | Balsamique blanc | Perles de Balsamique | Sorbet Basilique

CHF 16

KALTSCHALE – SOUPE FROIDE

Gurke | Creme Kräutergarten | Grissini | Kresse
Concombre | Crème aux Herbes de notre Jardin | Grissini | Cresson

CHF 14

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

Alle Preise inkl. MwSt. 7.7%

www.bad-murtensee.ch

VORSPEISEN – ENTRÉES

FELCHEN – FÉRA

Felchen | Strudel | Orangen-Basilikumsauce | Capucin
Féra | Strudel | Sauce Basilique-Orange | Capucine

CHF 20

TATAR RIND – TARTARE DE BŒUF

Rind | Toast | Butter | Kapern | Peperoni | Kresse | Zwiebel | Cornichon | Chili
Bœuf | Toast | Beurre | Câpres | Poivron | Cresson | Oignon | Cornichon | Chili

CHF 30



TATAR AUBERGINE – TARTARE D'AUBERGINE

Aubergine | Toast | Butter | Kapern | Peperoni | Kresse | Zwiebel | Cornichon | Chili
Aubergine | Toast | Beurre | Câpres | Poivron | Cresson | Oignon | Cornichon | Chili

CHF 26

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

Alle Preise inkl. MwSt. 7.7%

www.bad-murtensee.ch

HAUPTGERICHTE – PLATS PRINCIPAUX

WALLISER EGLI MÜLLERINART – PERCHE DU VALAIS MEUNIÈRE

Eglifilets Müllerinart | Zitronenkartoffelstampf | Mangold | Zitrone | Petersilie
Perches Meunières | Ecrasée de Pomme de Terre au Citron | Blettes | Citron | Persil

CHF 39 | 45

SWISS LACHS «GRILL» – SAUMON SUISSE GRILLÉ

Lachs | Mischreis | Seeländer Pak-Choi | Balsamicosauce weiss | Crumble Hanf
Saumon | Riz mixte | Pak-Choi du Seeland | Sauce au Balsamique Blanc | Crumble au Chanvre

CHF 40

WEISSFISCH – POISSON BLANC

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

CHF 33 | 38

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

HAUPTGERICHTE – PLATS PRINCIPAUX

KALB - VEAU

Schnitzel paniert | Kartoffelschnitze | Himbeerkonfitüre | Zitrone
Tranche panée | Country Potatoes | Confiture de Framboises | Citron

CHF 45

RIND - BŒUF

Rib-eye knochengereift | Kräuterbutter | Gemüse aus dem Grossen Moos
Rib-eye rassis sur os | Beurre aux herbes | Légumes du Grand Marais

CHF 50

TATAR RIND - TARTARE DE BŒUF

Rind | Toast | Butter | Kapern | Peperoni | Kresse | Zwiebel | Cornichon | Chili
Bœuf | Toast | Beurre | Câpres | Poivron | Cresson | Oignon | Cornichon | Chili

CHF 30 | 36

Mit | Avec Pommes Frites + CHF 6

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

HAUPTGERICHTE – PLATS PRINCIPAUX



TATAR AUBERGINE – TARTARE D'AUBERGINE

Aubergine | Toast | Butter | Kapern | Peperoni | Kresse | Zwiebel | Cornichon | Chili
Aubergine | Toast | Beurre | Câpres | Poivron | Cresson | Oignon | Cornichon | Chili

CHF 26 | 30

Mit | Avec Pommes Frites + CHF 6



TARTE TATIN

Tomate | Aubergine | Thymian | Olivenöl | Pflanzencreme | Rosapfeffer | Blätterteig
Tomate | Aubergine | Thym | Huile d'Olive | Crème Végétale | Poivre Rose | Pâte Feuilletée

CHF 32



BUNTE KAROTTE – ARC-EN-CIEL DE CAROTTES

Gerstotto | Pfälzer Sud | Rot Grill | Violett Würfel | Weiss Püree | Kräuter | Geröstete Nüsse
Risotto d'orge | Sud de carottes jaunes | Rouges grillées | Violettes en cube | Blanches en Purée |
Aromatiques | Mélange de noix rôties

CHF 30

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

DESSERTS

JUMI! KÄSEPLATTE – ASSIETTE DE FROMAGES DE JUMI!

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

CHF 14

SCHOKO - CHOCOLAT

Mousse | Biscuit | Kirsche | Gel | Rahm
Mousse | Biscuit | Cerise | Gelée | Chantilly

CHF 16

ERDBEERBECHER – GOBELET AUX FRAISES

Erdbeeren | Vanilleeis | Erdbeersorbet | Joghurt | Limette | Rahm | Ingwer
Fraises | Glace Vanille | Sorbet Fraise | Joghurt | Lime | Chantilly | Gingembre

CHF 15

EISKAFFEE – CAFÉ GLACÉ

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

CHF 13

Mit Likör | Avec liqueur + CHF 5.50

See la vie

DESSERTS

HAUSGEMACHTER KUCHEN – GATEAU FAIT MAISON

Nach der Inspiration unseres Chefpatissiers – fragen Sie unsere Service Mitarbeitenden nach dem Angebot des Tages!

Selon l'inspiration de notre chef pâtissier – demandez au personnel de service l'offre du jour!

CHF 9

EIS – GLACE

Vanille | Schokolade | Erdbeersorbet | Mocca
Vanille | Chocolat | Sorbet Fraise | Café

CHF 3.50 / Kugel | Boule
Mit Rahm | Avec crème + CHF 1

DESSERTWEIN – VIN DE DESSERT

Délicatesse de Fichillien

Pinot Gris en vendanges tardives
Cru de l'Hôpital, Christian Vessaz
Certifié DEMETER

0.5dl CHF 8.30

See la vie

**RESTAURANT
BAD MURTENSEE**

DEKLARATION — DÉCLARATION

Felchen - Féra | Drei Seen, Schweiz - Trois Lacs, Suisse

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

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

Lachs - Saumon | Zucht - élevage, Schweiz - Suisse, Swiss Alpine Fish

Kalb - Veau | Schweiz - Suisse

Rind - Boeuf | Schweiz - Suisse

SYMBOLE — SYMBOLES



Vegetarisch - Végétarien



Vegan - Végétalien

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.

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE