

*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 & son équipe

*See la vie*

RESTAURANT  
BAD MURTENSEE

## VORSPEISEN — ENTRÉES

### SALAT – SALADE

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

CHF 9.50

### CONFIT WILD – CONFIT DE CHASSE

Confit Wild | Preiselbeer-Espuma | Safran-Brioche  
Confit de chasse | Espuma d'airalles | Brioche au safran

CHF 22.50

### REH-CARPACCIO – CARPACCIO DE CHEVREUIL

Reh-Carpaccio | Limette | Kresse | Preiselbeer-Gel  
Carpaccio de chevreuil | Limette | Cresson | Gelée d'airalles

CHF 17.50

*See la vie*

RESTAURANT  
BAD MURTENSEE

## VORSPEISEN — ENTRÉES

### NÜSSLISALAT – SALADE DE DOUCETTE

Nüsslisalat | Pilze | Pilzcreme | Kresse  
Salade de doucette | Champignons | Crème aux champignons | Cresson

CHF 16.50

### KÜRBISCREMESUPPE – VELOUTÉ DE COURGE

Kürbiscremesuppe | Kürbisöl | Kürbiskerne | Maroni  
Velouté de courge | Huile de courge | Graines de courge | Marrons

CHF 15.00

*See la vie*

**RESTAURANT  
BAD MURTENSEE**

## **FISCH — POISSON**

### **WALLISER EGLI – PERCHE DU VALAIS**

Eglifilets «Patron» | Kartoffelstock | Petersilie  
Filets de perche à la sauce patron | Purée de pommes de terre | Persil

**CHF 36.00 | CHF 45.00**

### **WEISSFISCH – POISSON BLANC**

Weissfisch aus dem Murtensee | Pankomantel | Süsskartoffelstampf | Limette | Milchschaum  
Guidon blanc du Lac de Morat | Farine de «Panko» | Patates douces cuites au four | Lime |  
Mousse de lait

**CHF 33.00 | CHF 38.00**

### **ZANDER – SANDRE**

Zander | Safran-Gerstotto | Rotweinzwiebeln | Schaum  
Filets de sandre | Risotto d'orge au safran | Oignons au vin rouge | Mousse

**CHF 34.00 | CHF 41.00**

*See la vie*

RESTAURANT  
BAD MURTENSEE

## FLEISCH — VIANDE

### HEUTIGES WILDANGEBOT – LA CHASSE DU JOUR

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

#### REH – CHEVREUIL

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

**CHF 52.00 pro Person – par personne**

\*Beilagen: Spätzli | Rosenkohl | Buschbirnen | Safran-Apfel | Rotkraut | Maroni | Pilze

\*Accompagnement : «Spätzli» | Choux de Bruxelles | Poires à Botzi | Pomme au safran |  
Chou rouge | Marrons | Champignons

#### POULET – POULET

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

**CHF 35.00**

#### KALB – VEAU

Kalbsbrustschnitte glasiert | Tomatenpolenta | Ofengemüse  
Tranche de poitrine de veau | Polenta à la tomate | Légumes au four

**CHF 37.00**

*See la vie*

**RESTAURANT  
BAD MURTENSEE**

## **VEGETARISCH — VÉGÉTARIEN**

### **HERBSTTELLER – ASSIETTE D’AUTOMNE**

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

**CHF 29.50**

### **TORTELLACCI**

Tortellacci | Steinpilze | Schaum | Kräuter  
Tortellacci | Bolets | Mousse | Fines herbes

**CHF 27.50**

*See la vie*

**RESTAURANT  
BAD MURTENSEE**

## **DESSERTS**

### **QUITTEN – COINGS**

Quitten: eingemacht, Gel, Kompott | Grenadine-Orange | Orangenbiskuit  
Coings : au sirop, en gelée, en compote | Orange grenadine | Biscuit à l'orange

**CHF 15.00**

### **TRAUBENGRATIN – GRATIN DE RAISINS**

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

**CHF 15.00**

### **SORBET**

Zwetschgensorbet «mit Schuss»  
Sorbet au pruneau | Vieille Prune

**CHF 13.00**

*See la vie*

**RESTAURANT  
BAD MURTENSEE**

## **DESSERTS**

### VERMICELLES

Vermicelles | Rahm | Kirsche  
Vermicelles | Crème fouettée | Cerise

**CHF 14.00**

### EIS – GLACE

Vanille | Schokolade | «Moutarde de Bénichon» | Zwetschgen  
Vanille | Chocolat | «Moutarde de Bénichon» | Pruneaux

**CHF 3.50 / Kugel – Boule**

**CHF 4.50 / Kugel mit Rahm – Boule avec crème**



*See la vie*

RESTAURANT  
BAD MURTENSEE

## DEKLARATION — DÉCLARATION

### FLEISCH – VIANDE

Kalb – Veau | Schweiz  
Wildfleisch – Viande de chasse | EU  
Poulet – Poulet | Schweiz

Wir beziehen die oben aufgeführten Fleischstücke von der Metzgerei Pauli in Murten. –  
Nous achetons les morceaux de viande énumérés ci-dessus à la boucherie Pauli à Morat.

### FISCH – POISSON

Weissfisch – Guidon blanc  
Pierre Schaer, Guévaux, Binnenfischerei Murtensee, Fangart: Netz –  
Pêche dans les eaux intérieures du Lac de Morat, type de prise: filet

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

Zander – Sandre | Schweiz

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 poser la question à nos collaborateurs.