

SEE LA RACLETTE

Ein leckeres Raclette in guter Gesellschaft und einer behaglichen Hütte aus fein riechendem Tannenholz geniessen – unser Hauswart hat dies in Rekordzeit möglich gemacht!

Lassen Sie sich von der einmaligen Atmosphäre, den regionalen Käsesorten, unserem Know-how und der Leidenschaft, die uns alle im Bad Murtensee antreibt, verführen!

Profiter d'une délicieuse raclette en bonne compagnie dans une cabane en bois sapin – voila ce que notre technicien à rendu possible en un temps record !

Laissez-vous séduire par l'atmosphère unique, les fromages régionaux, notre savoir-faire et la passion qui nous anime tous au Bad Murtensee!

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

WINTER-APÉRO AB 8 PERSONEN

Für einen gemütlichen Moment am Feuer in unserem charmanten und winterlich dekorierten Innenhof

MARONI | PIROGGE | GLÖGG

Über offenem Feuer geröstete Kastanien, ein typisch finnischer Snack, aber mit einem heimischen Twist, und ein Glühwein mit einem funky Namen – der perfekte Einstieg in einen unvergesslichen Abend.

APÉRO HIVERNAL DÈS 8 PERSONNES

Un moment convivial autour du feu, dans notre charmante cour intérieure, qui pour l'occasion, se pare d'une toison d'hiver.

MARRONS | PIROGUE | GLÖGG

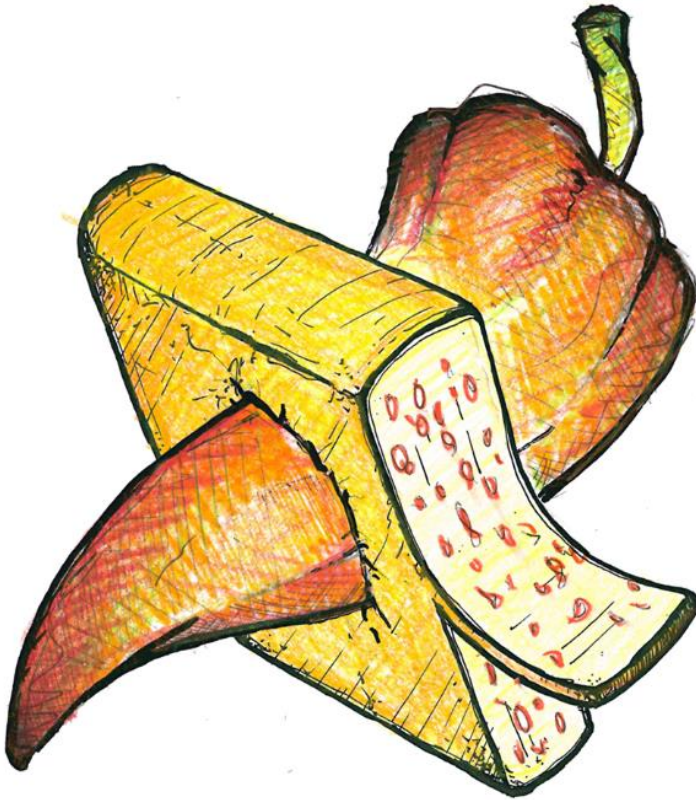
Des marrons grillés au feu de bois, un snack typique suédois mais avec un twist bien de chez nous et un vin chaud au nom funky, le parfait premier pas pour un moment inoubliable.

CHF 16 PRO PERSON | PAR PERSONNE

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

chili raclette



Zeichnungen | Dessins by Jumi (www.jumi.lu)

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

RACLETTE

CHF 32 PRO PERSON | PAR PERSONNE

KÄSE | FROMAGE 210g

Natur, geräuchert und Pfeffer | nature, fumé et au poivre

À DISCRÉTION

BIO KARTOFFELN | POMMES DE TERRE BIO

BAD GEWÜRZMISCHUNG | MÉLANGE D'ÉPICES BAD

HAUSGEMACHTE ROTE-ZWIEBELKONFITÜRE | CONFITURE D'OIGNONS ROUGES
MAISON

HAUSGEMACHTE PICKLES | PICKLES MAISON

ZWIEBELN | OIGNONS

CHILI | CHILI

KNOBLAUCH | AIL

Warum unser Käse so gut ist? Weil wir ihn von den Besten beziehen! Unser Pfefferkäse und geräucherter Käse kommt von der Käserei Lurtigen, die ihn beim Räuchern mit viel Sorgfalt zu einem kleinen Wunderwerk im Gaumen macht.

Die anderen Käsesorten kommen von der einzigartigen Käserei Jumi und ihren talentierten Käser:innen

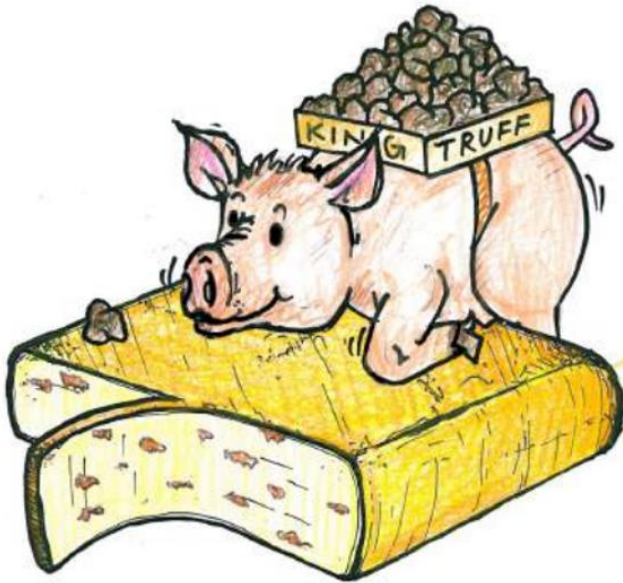
Pourquoi nos fromages sont si bons? Parce que nous nous fournissons chez les meilleurs! Notre fromage au poivre et le fumé viennent de la fromagerie Lurtigen qui met tout le soin nécessaire et bien plus encore dans le fumage pour en faire une petite merveille.

Quant autres fromages, ils nous proviennent de l'incroyable fromagerie Jumi avec ses fromagers-ères talentueux-ses

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

trüffel raclette



Zeichnungen | Dessins by Jumi (www.jumi.lu)

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

PIMP YOUR RACLETTE

SUPPE | SOUPE

GERSTENSUPPE | SOUPE AUX ORGES CHF 9

ERGÄNZUNG | SUPPLEMENT

KÄSE 60g | FROMAGE 60g CHF 7

TRÜFFELKÄSE 50g | FROMAGE AUX TRUFFES 50g CHF 9

CHILIKÄSE 60g | FROMAGE AU CHILI 60g CHF 8

1 EI | OEUF CHF 2

SPECK | LARD 30g CHF 3

WEISSWEINBIRNE | POIRE AU VIN BLANC CHF 3

RACLETTE PLUS GRILL – 100% Schweizer Fleisch | Viande suisse

ENTRECÔTE (knochengereift) | (Rassie sur l'os) 100g CHF 22

GRILL-WURST (Schwein & Rind) | SAUCISSE (Porc et boeuf) 80g CHF 6

POULETBRUST MARINIERT | POITRINE DE POULET MARINÉE 100g CHF 9

BRATSPECK NAPFSÄULI | «NAPFSÄULI» LARD 80g CHF 9

DESSERTS

MERINGUES, MOUTARDE DE BENICHONEIS, GREYERZERNIDLE CHF 12

MERINGUES, GLACE À LA MOUTARDE DE BÉNICHON, CREME DOUBLE

BIRNENSORBET MIT SCHUSS | SORBET À LA POIRE ET WILLIAMS CHF 9

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

natür raclette



Zeichnungen | Dessins by Jumi (www.jumi.lu)

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE