

BIENVENUE HERZLICH WILLKOMMEN

AU – IM RESTAURANT «SEE LA VIE»

Der Unterschied zwischen einem Steak und "Luma"-Fleisch? Der Schimmelpilz! Oder besser gesagt der Edelpilz, der dem Fleisch die weiche Textur und den unvergleichlichen Geschmack verleiht. Ein Verfahren, das von zwei jungen Schweizer Unternehmern, Lucas und Marco, erfunden und patentiert wurde. Alle kennen das Kobe-Rindfleisch - willkommen in der neuen Generation von Geschmack und Qualität mit Luma-Fleisch.

«En Guete!»

Lust auf eine andere Atmosphäre? Reservieren Sie ein Tisch im "Raclettestübli": regionale Käsesorten, originelle und hausgemachte Beilagen sowie Bio-Kartoffeln warten in unserem Innenhof auf Sie.

See la Raclette! (Reservierungen erwünscht)

La différence entre un steak et de la viande « Luma » ? la moisissure ! ou plutôt le champignon noble qui donne à la viande cette texture moelleuse et son gout incomparable. Un procédé inventé et patenté par deux jeunes entrepreneurs suisses, Lucas et Marco. Tout le monde connaît le bœuf de kobé, bienvenue dans la nouvelle génération du goût et de la qualité avec la viande Luma.

Bon appétit !

Envie d'une autre ambiance ? pensez donc à notre « raclettestübli », des fromages régionaux, des accompagnements originaux et fait maison ainsi que des pommes de terre bio vous attendant dans notre cour intérieure

See la Raclette ! (Réservations et informations au 026 670 88 10)

IRIS FLÜCKIGER & TEAM

Ihre Gastgeber:innen – Vos hôtes

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

UNSER MENÜ – NOTRE MENU

Nur am Abend und Sonntagmittag | Uniquement le Soir et le Dimanche Midi

KNÖDEL Ei Pochiert | Feigen | Kürbiscreme | Rosmarin
KNÖDEL Œuf poché | Figs | Crème de Courge | Romarin

ZWIEBELSUPPE Zwiebeln | Brot | Greyerzer | Kräuter
SOUPE A L'OIGNON Oignons | Pain | Gruyère | Aromatiques

LUMA SWISSBEEF Kräuterbutter | Beerensauce | Freiburger Kartoffel-Gratin im Töpfli
Wintergemüse assortiert

LUMA SWISSBEEF Beurre aux Herbes | Sauce aux Baies | Gratin de Pomme de Terre
fribourgeois | Légumes d'Hiver

JUMI! KÄSEPLATTE Appenberger | Schlossberger | Cironé | Feigensenf | Kümmel
FROMAGES DE JUMI! Appenberger | Schlossberger | Cironé
Moutarde à la Figue | Cumin

QUITTE Parfait | gebackene Schokolade | Chutney | Limetten-Schoko Crème
COING Parfait | Chocolat rôti | Chutney | Crème Choco-Lime

3 Gang | 3 Plats: CHF 85

4 Gang | 4 Plats: CHF 105

Das Vollständige | La Totale: CHF 120

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

VORSPEISEN – ENTRÉES

SALAT – SALADE

Blattsalate | Domis Dressing | Maroni | Kernen
Salades vertes | Domis Dressing | Marons | Graines

CHF 11

KNÖDEL

Hirsch Entrecôte oder Ei pochiert | Feigen | Kürbiscreme | Rosmarin
Entrecôte de Cerf ou Œuf poché | Figs | Crème de Courge | Romarin



Vegetarische Alternative mit Ei pochiert statt Entrecote
Alternative végétarienne: un œuf poché à la place de l'entrecôte

CHF 19

FISCHSUPPE – SOUPE DE POISSON

Fischrolle | Kräuter | Kapuzinerkresse | Chips
Roulade de Poisson | Aromatiques | Capucine | Chips

CHF 15



ZWIEBELSUPPE – SOUPE A L'OIGNON

Zwiebeln | Brot | Greyerzer | Kräuter
Oignons | Pain | Gruyère | Aromatiques

CHF 14

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

HAUPTGERICHTE – PLATS PRINCIPAUX

WALLISER EGLI MÜLLERINART – PERCHE DU VALAIS MEUNIÈRE

Eglifilets | Nussbutter | Randenrisotto | Federkohl | Karotten | Petersilie
Filets de Perches | Beurre Noisette | Risotto à la Betterave | Chou Kale | Carottes | Persil

CHF 40 | 45

WALLISER EGLI «PATRON» – PERCHE DU VALAIS «PATRON»

Eglifilets «Patron» | Bio Kartoffeln | Brösel | Champignons | Weissweinsauce
Filets de Perche «Patron» | Pommes de Terre bio | Crumble | Champignons
Sauce au Vin blanc

CHF 43 | 48

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

KALBSBRATEN – ROTI DE VEAU

Weissweinjus | Ofengemüse | Kartoffel-Gratin
Jus au Vin Blanc | Légumes au Four | Gratin de Pomme de Terre

CHF 36 | 42

LUMA SWISSBEEF CHAIN STEAK

Kräuterbutter | Beersauce | Freiburger Kartoffel-Gratin im Töpfli | Wintergemüse assortiert
Beurre aux Herbes | Sauce aux Baies | Gratin de Pomme de Terre fribourgeoise
Légumes d'Hiver

CHF 59 pp

Ab zwei Personen;

Bis vier Personen mit Plattenservice;

Ab fünf Personen werden die Teller in der Küche angerichtet.

Minimum de deux Personnes; servi en deux fois, pour un plaisir redoublé;

Jusqu'à quatre personnes, service au guéridon en salle;

Dès cinq personnes, les assiettes sont dressées en cuisine.

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

Alle Preise inkl. MwSt. 7.7%

www.bad-murtensee.ch

HAUPTGERICHTE – PLATS PRINCIPAUX



GEBACKENER UND GEFÜLLTER KÜRBIS

COURGE ROTIE ET FARCIE

Federkohl | Nüsse | Feigen | Pilze
Chou Kale | Noix | Figues | Champignons

CHF 32



ROTES WINTER RISOTTO – RISOTTO ROUGE D'HIVER

Wintergemüse | Nüsse | Ziegenkäse
Légumes d'Hiver | Noix | Chèvre chaud

CHF 29 | 35

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

Alle Preise inkl. MwSt. 7.7%

www.bad-murtensee.ch

DESSERTS

 JUMI! KÄSEPLATTE – ASSIETTE DE FROMAGES DE JUMI!

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

CHF 14

 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 12

 BIRNEN SORBET – SORBET POIRE

Birnen Sorbet | Williamine
Sorbet Poire | Williamine

CHF 13

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

DESSERTS

QUITTE – COING

Parfait | gebackene Schokolade | Chutney | Limetten-Schoko Crème
Parfait | Chocolat rôti | Chutney | Crème Choco-Lime

CHF 16

MERINGUES

Meringues | Moutarde de Benichoneis | Greyerzernidle
Meringues | Glace à la Moutarde de Bénichon | Crème double

CHF 14

EIS – GLACE

Vanille | Schokolade | Birnensorbet | Moutarde de Bénichon
Vanille | Chocolat | Sorbet Poire | Moutarde de Bénichon

CHF 3.50 pro Kugel | par Boule
Mit Rahm | Avec Crème + CHF 1

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

DESSERTS ZUM TRINKEN DESSERTS À BOIRE



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



DIGESTIVE COCKTAIL – COCKTAIL DIGESTIF

Marc de Pinot Noir | Giffard Abricot | Vermouth Rosso O. Matter | Cointreau

CHF 15.50

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

Alle Preise inkl. MwSt. 7.7%

www.bad-murtensee.ch

DEKLARATION – DÉCLARATION

Hirsch – Cerf | Neuseeland – Nouvelle Zélande

Forelle&Lachs – Truite&Saumon | Zucht – Elevage, Schweiz – Suisse,

Egli – Perche | Zucht – Elevage, Schweiz – Suisse, La perche Loë, Raron

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

Kalb – Veau | Schweiz – Suisse

Luma Beef | 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