

# HERZLICH WILLKOMMEN — BIENVENUE

IM – AU

RESTAURANT «SEE LA VIE»

Entdecken Sie unsere Tavolata:

bei uns steht das gemeinsame Geniessen im Mittelpunkt. Unsere Tavolata lädt dazu ein, besondere Momente miteinander zu teilen und die Freude an gutem Essen in geselliger Atmosphäre zu erleben.

Freuen Sie sich auf saisonale Spezialitäten, sorgfältig ausgewählte Produkte von hoher Qualität und eine Küche, die Tradition, Kreativität und den Geschmack der Region miteinander verbindet. Jede Kreation erzählt ihre eigene Geschichte und lädt dazu ein, neue Aromen zu entdecken, länger zu verweilen und den Augenblick bewusst zu geniessen.

Découvrez notre carte Tavolata :

ici, le plaisir de partager un repas d'exception est au cœur de l'expérience. Notre Tavolata vous invite à vivre des moments conviviaux autour d'une cuisine généreuse, authentique et inspirée par les saisons.

Découvrez des spécialités élaborées à partir de produits soigneusement sélectionnés, une cuisine alliant créativité, qualité et saveurs régionales. Chaque plat est une invitation à la découverte, un moment de plaisir à savourer pleinement et à partager en toute convivialité.

*See la vie*

RESTAURANT  
BAD MURTENSEE

## WASSER UND WELLEN — EAU ET VAGUES

SWISS ALPINE LACHS x YELLOWFIN THUNFISCH SAUMON ALPIN SUISSE x THON YELLOWFIN Gurke   Leche de tigre   Hollandaise Concombre   Leche de tigre   Sauce hollandaise	21   36
GAMBAS AL AJILLO Knoblauch   Chili   Kräuter Ail   Piment   Herbes	19   39
EGLI «VALPERCA» — PERCHES «VALPERCA» Filet “meunière” Filets façon meunière	32
FANGFRISCH POISSON DU JOUR	Tagespreis prix du jour

*See la vie*

RESTAURANT  
BAD MURTENSEE

# WALD UND WIESEN — FORÊT ET PRAIRIE

## TATAR — TARTARE

Rind | Eigelb | Kapern | Zwiebel | Briochetoast  
Bœuf | Jaune d'œuf | Câpres | Oignon | Toast brioche

26 | 36

## SECRETO

Schweizer Kräuterschwein  
Porc aux herbes Suisse

16 | 25

## WIENER SCHNITZEL — ESCALOPE VIENNOISE

35

## SWISS GOURMET BLACK ANGUS BEEF

Entrecôte

180 g - 35

## SPECIAL CUT

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten  
Temps de préparation env. 20 minutes

Tagespreis  
Prix du jour

*See la vie*

RESTAURANT  
BAD MURTENSEE

## WEDER FISCH NOCH FLEISCH — NI POISSON NI VIANDE

-  **MARKTSALAT – SALADE DU MARCHÉ** 10 | 19  
Aprikosen | Gepickelte Radieschen | Kerne | Balsamico-Dressing  
Abricots | Radis au vinaigre | Graines | Vinaigrette balsamique
-  **BURRATA** 19 | 29  
Oliven-Tapenade | Basilikum-Pesto  
Tapenade d'olives | Pesto au basilic
-  **GEMÜSE-TATAR** 26 | 36  
**TARTARE DE LÉGUMES**  
Aubergine | Peperoni | Zucchetti | Tomaten | Brioche-Toast  
Aubergine | Poivron | Courgette | Tomates | Brioche-Toast
-  **GEMÜSE-TATIN – TATIN DE LÉGUMES** 16 | 26  
Paprika-Coulis | Ziegenkäse  
Coulis de poivron | Fromage de chèvre

*See la vie*

RESTAURANT  
BAD MURTENSEE

## AN DER SEITE — À CÔTE

KARTOFFELSTAMPF-DUO Duo de purée de pommes de terre	10
TRÜFFEL-PARMESAN-FRIES Frites à la truffe et au parmesan	14
POMMES FRITES	9
GRATINIERTER WILDREIS Riz sauvage gratiné	10
BRATKARTOFFELN Pommes sautées	10
BROKKOLI-BLUMENKOHL-GRAINS Grains de brocoli- chou-fleur	6
MARKTGEMÜSE Légumes du marché	6
HOLLANDAISE - CHIMICHURRI - CAFÉ DE PARIS - ZITRONENSAUCE Sauce hollandaise - Chimichurri - Café de Paris - Sauce citron	3

*See la vie*

RESTAURANT  
BAD MURTENSEE

# GENUSS UND SÜNDE — GOURMANDISE ET PLAISIR

CAFÉ GOURMAND	12
 CRÈME BRÛLÉE	12
 Milch   Hibiskus   Rose Lait   Hibiscus   Rose	
 HAUSGEMACHTE GLACE — GLACE MAISON	4.5
 «GELATERIA EMILIA»	
RAHM - CREME	1
 «ETON MESS»	12
Erdbeeren   Rahm   Meringue Fraises   Crème   Meringue	

*See la vie*

RESTAURANT  
BAD MURTENSEE

# DEKLARATION — DÉCLARATION

Egli – Perche: La Perche Loë, Raron, Schweiz, Zucht – Suisse, élevage  
Felchen – Féra: Drei-Seen-Land, Schweiz – Pays des Trois-Lacs, Suisse  
Saibling – Omble chevalier: Spielhofer Fisch AG, Römerswil, Schweiz, Zucht – Suisse, élevage  
Rind und Kalb – Bœuf et veau: Schweiz – Suisse  
Schwein – Cochon: Schweiz – Suisse  
Thunfisch – Thon: pazifischer Ozean - océan Pacifique  
Lachs – Saumon: Schweiz - Suisse  
Poulet: Schweiz – Suisse  
Toast: Schweiz – Suisse  
Glutenfreies Brot – Pain sans gluten: Schweiz – Suisse  
Alle andere Brote – Tous les autres pains: Bäckerei Stähli, Ried bei Kerzers, Schweiz – Suisse

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.

## SYMBOLE — SYMBOLES



Vegetarisch – Végétarien



Vegan – Végan



Laktosefrei – Sans lactose

Alle Preise in CHF — Tous les prix sont en CHF

*See la vie*

RESTAURANT  
BAD MURTENSEE