

HERZLICH WILLKOMMEN — BIENVENUE

IM – AU

RESTAURANT «SEE LA VIE»

Lokale Nähe schafft Vertrauen. Aus diesem Grund setzen wir auf Produkte aus der Region. Denn immer mehr Gästen ist es wichtig zu wissen, was sie essen und woher ein Produkt kommt.

Wussten Sie, dass ein Viertel der Schweizer Gemüseernte aus dem Seeland stammt? In der Tat ist das Seeland nach zwei Gewässerkorrekturen zu einem kleinen Paradies für Gemüsebäuerinnen und Gemüsebauern geworden. Es ist also naheliegend, dass unsere Früchte und das Gemüse aus der Region kommen. Auch bei Fisch und Fleisch achten wir auf die Herkunft: Schweizer Rindfleisch, Greyerzer Poulet und Local Fish aus Lyss. Nachhaltig und lokal sind die Schlagworte dieser Frühlingkarte!

Unser Küchenteam begeistert mit raffinierten Kreationen und regionalen Produkten und verwöhnt Sie auch vegetarisch oder vegan.

Unsere Gastronomie repräsentiert Nachhaltigkeit, Abwechslung und Respekt vor Mensch, Tier und Natur.

«En Guete!»

La proximité locale inspire confiance. C'est pourquoi nous recourons aux produits régionaux. Car de plus en plus il importe aux hôtes de connaître ce qu'ils mangent et d'où vient tel ou tel produit.

Saviez-vous qu'un quart de la production suisse de légumes provient du Seeland? En fait, à la suite de deux corrections des eaux, le Seeland est devenu un petit paradis pour maraîchères et maraîchers. Il va donc de soi que nos fruits et légumes viennent de la région. La provenance des poissons et des viandes nous est aussi à cœur: viande de bœuf suisse, poulet de la Gruyère et poisson local de Lyss. Durable et local sont les mots d'ordre de cette carte printanière!

Notre équipe de cuisine inspire par des créations raffinées et des produits régionaux et vous régale également avec des mets végétariens ou végétaliens.

Notre gastronomie signifie durabilité, variété et respect envers l'homme, l'animal et la nature. Bon appétit!

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

VORSPEISEN — ENTRÉES



SALAT BAD MURTENSEE – SALADE BAD MURTENSEE

Bunter Marktsalat | Hausdressing | Cranberries | Rohkost | Birne | Karamellisierte Kerne | Kresse
Salade mêlée du marché | Vinaigrette maison | Cranberries | Crudités | Poire | Graines
caramélisées | Cresson

H/M CHF 14



KOHLRABI-CARPACCIO – CARPACCIO DE CHOU-RAVE

Kohlrabi | Radieschen | Apfel | Kresse | Kräuteröl | Senfkörner
Chou-rave | Radis | Pomme | Cresson | Huile aux herbes | Graines de moutarde

M/ CHF 16



FRÜHLINGSBEET – PARTERRE DE PRINTEMPS

Wurzelgemüse | Rhabarber | Malzige Pilz-Erde | Kräuter | Karotten-Creme
Légumes-racines | Rhubarbe | Poudre de champignons maltée | Herbes | Crème de carottes

A/ CHF 18

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

VORSPEISEN: SUPPE — ENTRÉES: SOUPE



KAROTTEN-SUPPE – SOUPE DE CAROTTES

Pfälzer Rüebli | Brot-Chip | Kresse | Kräuteröl
Carotte jaune | Chip de pain | Cresson | Huile aux herbes

A/ 11 CHF

UNSERE TATAR — NOS TARTARES

RINDSTATAR «BAD» – TARTARE DE BŒUF «BAD»

Rind | Wildkräuter | Gepickelte rote Zwiebeln | Gepuffte Kartoffeln | Kresse | Brioche-Toast
Bœuf | Herbes sauvages | Oignon rouge au vinaigre | Pommes soufflées | Cresson | Toast brioche

70g Fleisch – Viande A/C/G/M CHF 28

120g Fleisch – Viande A/C/G/M CHF 38



BUNTES GEMÜSETATAR – TARTARE DE LÉGUMES COLORÉS

Erbse | Gurke | Kohlrabi | Karotte | Blumenkohl | Bio Buchweizen gepoppt | Brioche-Toast
Petits pois | Concombre | Chou-rave | Carotte | Chou-fleur | Sarrasin Bio soufflé | Toast brioche

70g Gemüse – Légumes A/C/G/L CHF 23

120g Gemüse – Légumes A/C/G/L CHF 32

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

VEGANE SEITE — TOUT VÉGAN



KAROTTEN-SUPPE – SOUPE DE CAROTTES

Pfälzer Rüebli | Brot-Chip | Kresse | Kräuteröl
Carotte jaune | Chip de pain | Cresson | Huile aux herbes

A/ 11 CHF



KOHLRABI-CARPACCIO – CARPACCIO DE CHOU-RAVE

Kohlrabi | Radieschen | Apfel | Kresse | Kräuteröl | Senfkörner
Chou-Rave | Radis | Pomme | Cresson | Huile aux herbes | Graines de moutarde

M/ CHF 16



FRÜHLINGSBEET – PARTERRE DE PRINTEMPS

Wurzelgemüse | Rhabarber | Malzige Pilz-Erde | Kräuter | Karotten-Creme
Légumes-racines | Rhubarbe | Poudre de champignons maltée | Herbes | Crème de carottes

A/ CHF 18



HUMMUS TRIFFT FALAFEL – LE HOUMOUS RENCONTRE LE FALAFEL

Hummus-Creme | Sesam | Spinat-, Randen-, und Hummus-Falafel | Radieschen | Blumenkohl
Bunte Karotten | Veganer Joghurt mit Minze
Crème de houmous | Sésame | Falafels d'épinards, de betterave et de houmous | Radis
Chou-fleur | Carottes multicolores | Yaourt végétal avec menthe

F/N CHF 29

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

FISCH — POISSON

HECHT AUS DER SEELANDSCHAFT – BROCHET DE LA RÉGION LACUSTRE

Gebrautes Hecht-Filet | Geklärte Butter mit Kräutern | Rollgersten-Risotto* | Buntes Gemüse
Gartenkresse

Filet de brochet rôti | Beurre clarifié aux herbes | Risotto d'orge perlé* | Légumes colorés
Cresson alénois

D/G CHF 42

EGLI «LOCALFISH» AUS LYSS – PERCHE DE LYSS «LOCALFISH»

Gebratene Egli-Filets | Frühkartoffeln* | Radieschen | Romanesco | Blumenkohl
Zitronen-Aioli | Kräuteröl | Zitrone | Kresse

Filets de perche rôtis | Pommes de terre nouvelles* | Radis | Romanesco | Chou-fleur
Aïoli au citron | Huile aux herbes | Citron | Cresson

120g D/ CHF 44

160g D/ CHF 49

* Oder Bärner Frites, je nach Wunsch.

* Ou Bärner Frites, selon préférence.

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

UNSERE EGLI-FILETS — NOS FILETS DE PERCHE



Localfish ist die Schweizer Antwort auf das weltweite Problem der Überfischung und die Zerstörung der Weltmeere. Mit unserem revolutionären Ansatz des landbasierten Ökosystems für saubere Fischproduktion entlasten wir die Ozeane, Flüsse und Seen nachhaltig und produzieren 100% sauberen, gesunden und nachhaltigen lokalen Schweizer Fisch. Das schmeckt man, ist äusserst gesund und auch gut für das Gewissen.

Localfish est la réponse suisse au problème mondial de la surpêche et de la destruction des océans. Grâce à notre approche révolutionnaire de l'écosystème terrestre pour une production de poisson propre, nous soulageons durablement les océans, les rivières et les lacs et produisons du poisson suisse 100% propre, sain et durable. C'est bon au goût, extrêmement sain et bon pour la conscience.

eat **Local**
Fish!

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

HAUPTGERICHTE FLEISCH — VIANDES

24-STUNDEN-GESCHMORTE RINDS-SHORT-RIBS SHORT-RIBS DE BŒUF BRAISÉES 24 HEURES

Swiss LUMA Short-Ribs | Sellerie-Kartoffel-Stampf* | Bunte Karotten | Röstzwiebel | Kräuteröl
Swiss LUMA Short-Ribs | Purée de pommes de terre et céleri* | Carottes multicolores
Oignon rôti | Huile aux herbes

G/L CHF 48

Beef Short Ribs: Definition

Beef Short Ribs sind ein Rindfleisch Teilstück. Genau genommen bezeichnen sie alle Zuschnitte von den Rippen nahe der Schulter bis zu unteren Querrippe.
Auf Deutsch übersetzt bedeuten «Beef Short-Ribs» so viel wie «kurze Rinderrippen»; wobei «kurz» in diesem Zusammenhang wohl etwas irreführend ist, da die Rippen ziemlich lang sind.

Beef Short Ribs: Définition

Les Beef Short Ribs sont un morceau de viande de bœuf. Au sens propre, l'expression s'applique à toutes les coupes à partir des côtes près de l'épaule jusqu'au plat de côtes.
En français, «Beef Short-Ribs» équivaut à la lettre à «côtes de bœuf courtes»; cependant «courtes» dans ce contexte est bien un peu trompeur, puisque les côtes sont plutôt longues.

* Oder Bärner Frites, je nach Wunsch.

* Ou Bärner Frites, selon préférence.

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

HAUPTGERICHTE FLEISCH — VIANDES

KALBSGESCHNETZELTES – ÉMINCÉ DE VEAU

Kalbsgeschnetzeltes | Portweinsauce | Rahm | Tagliatelle* | Pilze | Erbsensprosse
Émincé de veau | Sauce au porto | Crème | Tagliatelle* | Champignons
Pousses de petits pois

C/G/L CHF 46

RINDSENTRECÔTE – ENTRECÔTE DE BŒUF

Swiss Gourmet Grand Cru Rindsentrecôte | Schicht-Kartoffeln* | Grünes Gemüse
Berg-Pfeffer-Jus
Entrecôte de Bœuf Swiss Gourmet Grand Cru | Pommes Anna* | Légumes verts
Jus au poivre de Tasmanie

G/L CHF 52

POULET «LA BELLE LUCE»

Poulet-Variationen in zwei Gängen serviert – Variations de poulet servies en deux plats

I: Greyerzer Poulet-Ragout | Velouté | Knusperhaut

II: Greyerzer Poulet-Brust | Mais | Korn | Popcorn | Polenta | Kräuter

I: Ragoût de poulet de la Gruyère | Velouté | Peau croustillante

II: Poitrine de poulet de la Gruyère | Mais | Grain | Popcorn | Polenta | Herbes

G/H/L CHF 43

* Oder Bärner Frites, je nach Wunsch.

* Ou Bärner Frites, selon préférence.

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

LA BELLE LUCE



WAS IST POULET «LA BELLE LUCE»?

Damals war die Belle Luce als Mätresse des Grafen von Gruyère bekannt. Heute wird die Geschichte einer anderen Belle Luce erzählt: die der «Geflügelfarm La Belle Luce». Der Inhaberfamilie ist es ein wichtiges Anliegen, den Tieren das bestmögliche Lebensumfeld zu bieten. Viel Auslauf auf satten Wiesen ermöglichen erstklassiges Geflügel.

Die Hühner aus La Gruyère gehören der Rasse «Nackthalshühner» an und haben im Gegensatz zu den Bresse-Hühnern schwarze und keine blauen Beine. Das Huhn Gruyère la Belle Luce ist mit dem Label «Terroir Fribourg» ausgezeichnet, das für beste regionale Qualität steht. Weitere Informationen über die hohen Standards dieses Labels finden Sie unter www.terroir-fribourg.ch.

C'EST QUOI LE POULET «LA BELLE LUCE»?

A l'époque, la Belle Luce était connue pour être la maîtresse du Comte de Gruyères. Aujourd'hui, on raconte l'histoire d'une autre Belle Luce: celle de la «Ferme avicole La Belle Luce» qui a pour priorité d'offrir aux animaux le meilleur environnement de vie possible. De nombreuses sorties en plein air dans de verdoyantes prairies permettent d'obtenir des volailles excellentes, d'une qualité irréprochable.

Les poulets de la Gruyère sont de la race «cou nu» et, contrairement à ceux de Bresse dont les pattes sont bleues, ont les pattes noires. Ils sont réputés pour leur chair exquise.

Le poulet de Gruyère la Belle Luce est labellisé «Terroir Fribourg», un garant de qualité, aussi bien du produit que de l'élevage.



See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

DESSERTS



BANANE SPIRULINA – BANANE SPIRULINE

Banane | Spirulina | Amarant | Schokolade | Hippe
Banane | Spiruline | Amarante | Chocolat | Gaufre

A/C/G CHF 12



WALDBEERE – FRUITS DES BOIS

Waldbeere | Orange | Heidelbeere | Mascarpone-Creme | Schokolade
Fruits des bois | Orange | Myrtilles | Crème au mascarpone | Chocolat

C/G/H CHF 13



GRÜNER APFEL – POMME VERTE

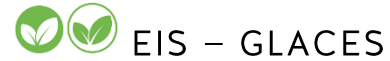
Lakritze | Apfel | Joghurt | Meerrettich
Régliste | Pomme | Yaourt | Raifort

C/G/H/O CHF 14

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

DESSERTS: EIS — DESSERTS: GLACES



Vanille | Mocca | Schokolade | Joghurt | Zitronen-Sorbet | Frucht-Sorbet
Vanille | Mocca | Chocolat | Yaourt | Sorbet au citron | Sorbet aux fruits

Pro Kugel – Par boule CHF 4

Mit Rahm – Avec chantilly + CHF 1

KÄSE — FROMAGES

KÄSEPLATTE AUS DER REGION FREIBURG UND WAADTLAND
ASSIETTE DE FROMAGES DE LA RÉGION FRIBOURG ET VAUD

Gruyère surchoix | Mont Vully | Tomme Fleurette | Feigensenf | Kräuter
Gruyère surchoix | Mont Vully | Tomme Fleurette | Moutarde à la figue | Herbes

A/G/O CHF 12

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

DEKLARATION — DÉCLARATION

Egli – Perche: Localfish, Lyss, Schweiz, Zucht – Suisse, élevage

Hecht – Brochet: Drei-Seen-Land – Pays des Trois-Lacs

Rind – Bœuf: Schweiz – Suisse

Greyezer Poulet: La belle Luce, Épagny, Schweiz – Suisse

SYMBOLE — SYMBOLES



Vegetarisch – Végétarien



Vegan – Végan

Allergene/Allergènes

A: Gluten | B: Krustentiere/Crustacés | C: Ei/Oeuf | D: Fisch/Poisson | E: Erdnüsse/Cacahuètes

F: Sojabohnen/Soja | G: Milch/Lait | H: Schalenföchte/Fruits à coque | L: Sellerie/Céleri | M: Senf/Moutarde

N: Sesamsamen/Sésame | O: Sulfite/Sulfites | P: Lupinen/Lupins | R: Weichtiere/Mollusques

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE