

KLEINE KARTE

PETITE CARTE

See la vie

**RESTAURANT
BAD MURTENSEE**

Alle Preise inkl. MWST 8.1%

www.bad-murtensee.ch

HERZLICH WILLKOMMEN — BIENVENUE

IM – AU

RESTAURANT «SEE LA VIE»

Entdecken Sie unsere kleine Sommerkarte: Genuss in regionaler Vielfalt!

Bei uns steht Ihr Genuss im Mittelpunkt. Wir setzen auf Produkte aus der Region, für Frische und Qualität auf Ihrem Teller. Unser Küchenteam begeistert Sie mit raffinierten Kreationen, die jeden Gaumen verwöhnen – sei es für Fleisch- oder Fischliebhaber, Vegetarier oder Veganer. Bei uns finden Sie für jeden Geschmack das Passende. Erleben Sie Gastronomie mit Herz und Verstand.

Ihr Wohlbefinden liegt uns am Herzen. «En Guete!»

Découvrez notre petite carte d'été: plaisir dans la diversité régionale!

Chez nous, votre plaisir est au centre de nos préoccupations. Nous privilégions les produits régionaux pour une fraîcheur et une qualité incomparable dans votre assiette. Notre équipe de cuisine vous réglera avec des créations raffinées qui raviront tous les palais – que vous soyez amateur de viande ou poisson, végétarien ou végétalien. Chez nous, vous trouverez quelque chose qui correspond à tous les goûts. Vivez une gastronomie de cœur et d'esprit.

Votre bien-être nous tient à cœur. «Bon appétit!»

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

VORSPEISEN — ENTRÉES



SALAT «BAD MURTENSEE» – SALADE «BAD MURTENSEE»

Bunter Marktsalat | Balsamico-Dressing | Granatapfel | Feigen | Gepickelte Radieschen
Karamellisierte Kerne | Kresse

Salade mêlée du marché | Vinaigrette balsamique | Grenade | Figs | Radis au vinaigre
Graines caramélisées | Cresson

H/L/WO CHF 14



MELONEN-FETA-SALAT – SALADE DE FÉTA ET MELONS

Wassermelone | Cantaloupe-Melone | Feta-Käse | Balsamico | Oregano
Pastèque | Cantaloup | Féta | Balsamique | Origan

G/L/WO CHF 15



GAZPACHO

Tomaten | Gurken | Peperoni | Erbsen | Croûtons | Chilli-Öl | Sprossen
Tomates | Concombres | Poivrons | Petits pois | Croûtons | Huile pimentée | Pousses

A/O CHF 14

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

TATAR — TARTARE

RINDSTATAR «BAD» – TARTARE DE BŒUF «BAD»

Rind | Eigelb | Gepuffte Kartoffeln | Kapern | Zwiebel | Brioche-Toast
Bœuf | Jaune d'œuf | Pommes soufflées | Câpres | Oignon | Toast brioché

Schärfe zur Auswahl: mild, mittelscharf oder scharf – Piquant au choix: doux, relevé ou fort

70g Fleisch – Viande A/C/G/L/M CHF 28

120g Fleisch – Viande A/C/G/L/M CHF 38

Auf Anfrage mit Cognac oder Whisky – Sur demande avec Cognac ou Whisky O/ + CHF 2

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

FLEISCH — VIANDE

RINDSENTRECÔTE – ENTRECÔTE DE BŒUF

Sous-vide gegartes Swiss Gourmet Beef Entrecôte | Pilz-Risotto* | Grünes Gemüse

Portwein-Jus

Swiss Gourmet Beef Entrecôte cuite sous vide | Risotto aux champignons* | Légumes verts

Jus au Porto

G/L/O CHF 46

KALBSGESCHNETZELTES – ÉMINCÉ DE VEAU

Kalbsgeschnetzelttes | Rahmsauce | Tagliatelle* | Pilze | Erbsensprossen

Émincé de veau | Sauce à la crème | Tagliatelle* | Champignons | Pousses de petits pois

A/C/G/L/O CHF 46

POULET «LA BELLE LUCE»

Greyerzer Poulet-Suprême | Polenta* | Mais | Karotten | Korn | Popcorn | Rote Zwiebel

Suprême de poulet de la Gruyère | Polenta* | Maïs | Carottes | Grain | Popcorn | Oignon rouge

C/G/L/O CHF 39

* 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

FISCH UND VEGI — POISSON ET VÉGÉTARIEN

EGLI MEUNIÈRE «LOCALFISH» – PERCHE MEUNIÈRE «LOCALFISH»

Gebratene Egli-Filets mehliert | Zitronenkartoffelstampf* | Gemüse aus dem Grossen Moos
Zitronen-Aioli

Filets de perche farinés rôtis | Purée de pommes de terre au citron* | Légumes du Grand Marais
Aioli au citron

120g A/D/G/L CHF 44

160g A/D/G/L CHF 49

POCHIERTE FORELLE – TRUITE POCHÉE

Pochiertes Forellen-Filet | Balsamico-Velouté | Süsskartoffel-Mousseline* | Fenchel
Filet de truite poché | Velouté balsamique | Patates douces mousseline* | Fenouil

D/G/L/O CHF 44



MEDITERRANE TAGLIATELLE – TAGLIATELLE À LA MÉDITERRANÉENNE

Tagliatelle | Tomaten | Zucchini | Peperoni | Zwiebeln | Knoblauch | Oliven | Mozzarella
Tagliatelle | Tomates | Courgettes | Poivrons | Oignons | Ail | Olives | Mozzarella

A/C/G/L/O CHF 29



GEMÜSE-RISOTTO – RISOTTO AUX LÉGUMES

Spinat | Champignons | Marktgemüse | Baumnüsse | Parmesan
Épinards | Champignons | Légumes du marché | Noix | Parmesan

F/G/H CHF 29

* Oder Bärner Frites, je nach Wunsch.

* Ou Bärner Frites, selon préférence.

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

LOCALFISH



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

DESSERTS

PFIRSICH-BECHER – GOBELET À LA PÊCHE

Pfirsich | Joghurt-Eis | Rosa Pfeffer | Balsamico | Zitronen-Melisse
Pêche | Glace yaourt | Poivre rose | Balsamique | Mélisse

C/G/O CHF 12

KIRSCHEN-HOLUNDER-SCHNITTE – TRANCHE CERISES-SUREAU

Kirschen | Holunder | Schokolade | Mascarpone-Creme | Vanille-Eis
Cerises | Sureau | Chocolat | Crème de mascarpone | Glace vanille

A/C/F/G CHF 17

EIS – GLACES

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

Pro Kugel – Par boule *C/G/O* CHF 4

Mit Rahm – Avec chantilly *G/ +* CHF 1

Mit Schokoladen-, Erdbeer- oder Caramel-Sauce *G/ +* CHF 1

Avec sauce au chocolat, aux fraises ou au caramel *G/ +* CHF 1

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

KÄSE — FROMAGES



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

Gruyère surchoix | Mont Vully | Tomme Vaudoise | Feigen-Senf | Kräuter
Gruyère surchoix | Mont Vully | Tomme Vaudoise | Moutarde à la figue | Herbes

G/M/O CHF 12

See la vie

RESTAURANT
BAD MURTENSEE

DEKLARATION — DÉCLARATION

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

Forelle - Truite: Chamby, Schweiz, Zucht – Suisse, élevage

Rind und Kalb – Bœuf et veau: Schweiz – Suisse

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
S: Hausgrillenpulver/Poudre de grillons domestiques

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