

MENÜVORSCHLÄGE

PROPOSITIONS DE MENUS

Herzlichen Dank für Ihr Interesse an einer Feier im Hotel Bad Murtensee. Mit unserer einzigartigen Lage direkt am Murtensee in Verbindung mit grosszügigen, eleganten Räumen und Freiflächen bieten wir Ihnen eine perfekte Grundlage für Ihren Anlass.

Hausgemacht, nachhaltig, lokal und frisch für Sie gekocht das zeichnet unsere Küche aus. Lokale Nähe schafft Vertrauen. Immer mehr Gästen ist es wichtig zu wissen, was sie essen und woher ein Produkt kommt. Daher ist es 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.

Bitte beachten Sie, dass unsere Menüvorschläge für Gruppen ab 9 Personen konzipiert sind. Damit alle Gäste möglichst zeitnah zusammen Speisen können, wählen Sie bitte für alle den gleichen Hauptgang aus, sprich ein Menü.

Für weitere Beratung oder individuelle Wünsche sprechen Sie uns bitte an, wir sind gerne für Sie da.

Nous vous remercions sincèrement d'avoir envisagé un évènement chez l'Hotel Bad Murtensee. Avec notre position inégalable directement au bord du Lac de Morat conjugué à des espaces internes et externes élégants et vastes, nous vous offrons un cadre idéal pour votre évènement.

Fait maison, durable, local et cuisiné frais pour vous, voilà ce qui nous distingue et caractérise. La proximité locale inspire confiance. De plus en plus il importe aux hôtes de connaître ce qu'ils mangent et d'où vient tel ou tel produit. 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.

Veillez s'il vous plait noter que nos propositions de menus sont conçues pour des groupes à partir de 11 personnes. Pour que tous les hôtes puissent être servis ensemble dans les meilleurs délais, nous vous prions de choisir pour tout le monde le même plat principal, c'est-à-dire un menu.

Si vous avez des ultérieures requêtes de conseils ou des souhaits individuels, veuillez sans autre nous les adresser, nous sommes volontiers là pour vous.

APÉRO MINI

Der einfache Aperitif für jede Gelegenheit – L'apéritif pour toutes les occasions

Serviert werden Nüsse und Chips
Oliven an einer selbstgemachten Marinade und Kapern

Cacahuètes, chips, olives dans une marinade faite maison et câpres

Preis pro Person – Prix par personne

CHF 9.00

APÉRO MIDI

Der vielfältige Aperitif für jede Tageszeit – L'apéritif varié pour tout moment de la journée

Zusätzlich zum APÉRO MINI werden Blätterteiggebäck und Gemüsesticks mit Dip serviert

En complément de l'APÉRO MINI, des feuilletés ainsi
que des bâtonnets de légumes avec dip sont servis

Preis pro Person – Prix par personne

CHF 16.00

See la vie

APÉRO GRANDE

(Ab 20 Personen – Dès 20 personnes)

Der grosse Aperitif für Geniesser – L'apéritif impressionnant pour les connaisseurs

Als Erweiterung zum APÉRO MIDI servieren wir zwei kleine saisonale Vorspeisen und ein Süppchen im Glas

En plus de l'APÉRO MIDI, deux petites entrées de saison et une petite soupe en verrine sont servies

Preis pro Person – Prix par personne

CHF 25.00

APÉRO RICHE

(Ab 20 Personen – Dès 20 personnes)

Individuell zusammengestellt mit Suppe und zwei warmen Speisen sowie einem kleinen Dessert

Combiné selon choix avec deux mets chauds et un petit dessert

Preis pro Person – Prix par personne

CHF 37.00

See la vie

VORSPEISEN — ENTRÉES

SALAT BAD MURTENSEE – SALADE BAD MURTENSEE CHF 14.00

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

MISCHSALAT – SALADE MÊLÉE CHF 11.00

Mischsalat | Hausdressing | Croûtons | Karamellisierte Kerne | Kresse
Salade mêlée | Vinaigrette maison | Croûtons | Graines caramélisées | Cresson

BAUERN-SALAT – SALADE GRECQUE CHF 16.00

Tomate | Gurke | Paprika | Zwiebel | Oliven | Oregano | Feta
Tomate | Concombre | Poivron | Oignon | Olives | Origan | Féta

CEASAR SALAD – SALADE CÉSAR CHF 17.00

Mini-Lattich | Caesar Dressing | Croûtons | Parmesan | Kresse
Mini-laitue | Sauce César | Croûtons | Parmesan | Cresson

RINDSTATAR «BAD» – TARTARE DE BŒUF «BAD» CHF 26.00

70g Rind | Wildkräuter | Gepickelte rote Zwiebeln | Gepuffte Kartoffeln | Kresse
70g Bœuf | Herbes sauvages | Oignon rouge au vinaigre | Pommes soufflées | Cresson

GEBEIZTER LACHS – SAUMON MARINÉ CHF 24.00

Sellerie | Apfel | Joghurt | Limette | Kresse
Céleri | Pomme | Yaourt | Lime | Cresson

See la vie

VORSPEISEN — ENTRÉES

KLEINE KAROTTEN-SUPPE – PETITE SOUPE AUX CAROTTES CHF 10.00

Pfälzer Rübli | Kresse | Kräuteröl
Carotte jaune | Cresson | Huile aux herbes

GAZPACHO (KALTE SUPPE) – GAZPACHO (SOUPE FROIDE) CHF 12.00

Tomate | Gurke | Paprika | Basilikum | Croûtons
Tomate | Concombre | Poivron | Basilic | Croûtons

GURKEN-KALTSCHALE – SOUPE FROIDE DE CONCOMBRE CHF 10.00

Gurke | Crème fraîche | Dill
Concombre | Crème fraîche | Aneth

See la vie

VEGETARISCH — VÉGÉTARIEN

RAVIOLI NACH SAISON – RAVIOLIS SELON LA SAISON CHF 24.00

Gefüllte Ravioli | Käse | Kräuter
Raviolis farcis | Fromage | Herbes

TOMATEN-RISOTTO – RISOTTO AUX TOMATES CHF 26.00

Risotto | Tomate | Basilikum | Kräuteröl | Rucola
Risotto | Tomate | Basilic | Huile aux herbes | Rucola

HUMMUS TRIFFT FALAFEL – LE HOUMOUS RENCONTRE LE FALAFEL
CHF 29.00

Hummus-Creme | Sesam | Spinat-, Rando- und Hummus-Falafel | Gemüse
Crème de Houmous | Sésame | Falafels d'épinards, de betterave et de houmous |
Légumes

See la vie

HAUPTGERICHTE — PLATS PRINCIPAUX

FLEISCH – VIANDE

SCHWEIN – PORC CHF 44.00

Schweinefilet | Rahmsauce | Pasta | Bunttes Gemüse
Filet de porc | Sauce à la crème | Pâtes | Légumes colorés

GREYERZER POULET – POULET DE LA GRUYÈRE CHF 42.00

Poulet-Brust | Mais | Korn | Popcorn | Polenta | Kräuter
Poitrine de poulet | Maïs | Grain | Popcorn | Polenta | Herbes

RINDSBRATEN – RÔTI DE BŒUF CHF 39.00

Geschmorter Rindsbraten | Röstzwiebeln | Kartoffelstampf | Marktgemüse
Rôti de bœuf braisé | Oignons rôtis | Purée de pommes de terre | Légumes du marché

RINDSENTRECÔTE – ENTRECÔTE DE BŒUF CHF 48.00

Am Stück gegartes Swiss Beef Entrecôte | Kartoffel-Gratin | Marktgemüse | Szechuan-Pfeffer-Jus
Entrecôte de bœuf suisse cuite en entier | Gratin de pommes de terre | Légumes du marché | Jus au poivre du Sichuan

KALBSNIERSTÜCK – FILET DE VEAU CHF 52.00

Am Stück Gegartes Swiss Kalbsnierstück | Röstkartoffeln | Bunttes Gemüse | Kalbsjus
Filet de veau suisse cuit en entier | Pommes de terre rôties | Légumes colorés | Jus de veau

RINDSFILET – FILET DE BŒUF CHF 56.00

Rindsfilet-Médaille | Kartoffelgratin | Bunttes Gemüse | Balsamico-Jus
Médaille de filet de bœuf | Gratin de pommes de terre | Légumes colorés | Jus au balsamique

See la vie

HAUPTGERICHTE — PLATS PRINCIPAUX

FISCH – POISSON

LACHS – SAUMON

CHF 44.00

Miso-gratiniertes Lachsfilet | Grünes Gemüse | Limettengersotto
Filet de saumon gratiné au miso | Légumes verts | Orgeotto à la lime

EGLI – PERCHE

CHF 47.00

Pochierte Eglifilets | Kartoffeln | Gemüse | Zitrone | Kräuteröl | Kresse | Aioli
Filets de perche pochés | Pommes de terre | Légumes | Citron | Huile aux herbes | Cresson
| Aioli

ZANDERFILET – FILET DE SANDRE

CHF 46.00

Gebratenes Zanderfilet | Süsskartoffel-Mousseline | Saison-Gemüse | Velouté
Filet de sandre rôti | Mousseline de patates douces | Légumes de saison | Velouté

See la vie

NACHTISCH — DESSERTS

KÄSE – FROMAGE

KÄSE-TELLER – ASSIETTE DE FROMAGES CHF 12.00

Verschiedene Käse | Feigensenf | Kresse
Assortiment de fromages | Moutarde à la figue | Cresson

SÜSS – SUCRÉ

PANNA COTTA CHF 10.00

Frucht-Kompott | Minze | Knusper-Topping
Compote de fruits | Menthe | Topping croustillant

WEISSES SCHOKO-MOUSSE - MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC
CHF 14.00

Weisse Schokolade | Rahm | Rhabarber-Kompott
Chocolat blanc | Crème | Compote de rhubarbe

KIRSCH-CRUMBLE – CRUMBLE AUX CERISES CHF 12.00

Kirschen | Crumble | Joghurteis
Cerises | Crumble | Glace yaourt

ZITRONEN-KUCHEN MIT APFEL – GÂTEAU AU CITRON AVEC POMME
CHF 11.00

Zitronen-Kuchen | Granny Smith Apfel in verschiedene Texturen
Gâteau au citron | Pomme Granny Smith en diverses textures

DESSERT-VARIATION – VARIATION DE DESSERTS CHF 18.00

Ein bisschen von allem nach Empfehlung des Küchenchefs
Un peu de tout selon proposition du chef de cuisine

See la vie

INFORMATIONEN — INFORMATIONS

BESTELLUNG

Unsere Menüvorschläge gelten für Gruppen ab 11 Personen, unsere Apéro Grande und Riche für Gruppen ab 20 Personen. Für kleinere Gruppen berechnen wir einen Aufpreis. Bitte informieren Sie uns mindestens 10 Tage im Voraus über Ihre Menüauswahl und die Personenanzahl. Die letzte Änderung der Teilnehmerzahl muss spätestens 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden. Diese Angabe verwenden wir als Rechnungsgrundlage.

WEINE

In unserer Weinkarte haben wir eine grosse Auswahl auserlesener Weine schweizerischer und ausländischer Herkunft. Gerne beraten wir Sie persönlich. Für mit-gebrachte Weine berechnen wir ein Zapfengeld von CHF 35 pro Flasche.

BLUMEN- & TISCHDEKORATION

Gerne organisieren wir eine Dekoration nach Ihren Wünschen mit einem kleinen Aufschlag für unsere Arbeitszeit.

MUSIK & UNTERHALTUNG

Mit unseren mobilen Boxen können wir Musik nach Ihren Wünschen abspielen.

VERLÄNGERUNG

Die Polizeistunde ist auf Mitternacht festgelegt. Eine gewünschte Verlängerung (bis max. 3 Uhr) wird von uns beim Oberamt des Bezirks eingeholt. Fakturiert wird pro Stunde oder angebrochene Stunde ab CHF 200.

BEZAHLUNG

Wir senden Ihnen gerne eine Rechnung mit Einzahlungsschein zu oder Sie bezahlen gleich vor Ort, ganz wie Sie wünschen.

COMMANDE

Nos propositions de menus sont valables pour des groupes à partir de 11 personnes, les apéros Grande et Riche dès 20 personnes. Pour des plus petits groupes nous calculons un supplément de prix. Veuillez nous faire part de votre choix de menu et du nombre de personnes au moins 10 jours avant l'évènement. Le dernier changement du nombre des participants doit nous parvenir au plus tard 48 heures avant le début de l'évènement. Cette donnée sert de base de calcul pour la facturation.

VINS

Nous disposons d'un large choix de vins provenant de la Suisse et de l'étranger. C'est avec plaisir que nous vous conseillerons personnellement. Pour des vins ramenés par vous-mêmes nous facturons un droit de bouchon de CHF 35 par bouteilles.

FLEURS & DÉCORATIONS

Nous sommes heureux d'organiser la décoration selon vos souhaits avec un petit supplément pour nos heures de travail.

MUSIQUE & DIVERTISSEMENT

Avec nos enceintes mobiles, nous pouvons passer la musique de vos souhaits.

PROLONGATION

L'heure de clôture est fixée à minuit. Sur demande, une prolongation (jusqu'à 3 heures du matin maximum) peut être obtenue par nos soins de la Préfecture. Un minimum de CHF 200 par heure ou heure entamée sera facturé.

PAIEMENT

Nous vous envoyons volontiers une facture avec bulletin de versement ou vous payez directement sur place, selon votre préférence.

See la vie