

# HERZLICH WILLKOMMEN — BIENVENUE

IM – AU

RESTAURANT «SEE LA VIE»

Entdecken Sie unsere Winterkarte: 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 carte d'hiver: 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, chacun trouve ce qui convient le mieux à son goût. 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 | Getrocknete Aprikosen | Gepickelte Weisse Rübe  
Karamellisierte Nüsse | Kresse

Salade mêlée du marché | Vinaigrette balsamique | Abricots secs | Navet blanc au vinaigre  
Noix caramélisées | Cresson

H/L/W/O **CHF 14**



## RANDEN-CARPACCIO – CARPACCIO DE BETTERAVES

Gepickelte Randen | Ahornsirup | Oliven-Brot-Crumble | Meerrettich-Schaum | Apfel-Gel  
Betteraves au vinaigre | Sirop d'érable | Crumble d'olives et de pain | Mousse au raifort  
Gelée de pomme

A/L/W/O **CHF 16**

## HAUSGERÄUCHERTER HECHT – BROCHET FUMÉ MAISON

Hecht aus dem Murtensee | Fenchelsalat | Zitrusfrüchte | Buttermilch | Kräuteröl  
Brochet du Lac de Morat | Salade de fenouil | Agrumes | Babeurre | Huile aux herbes

A/D/G/O **CHF 16**

*See la vie*

RESTAURANT  
BAD MURTENSEE

# VORSPEISEN: SUPPE — ENTRÉES: SOUPE



## GERÖSTETE BLUMENKOHL-SUPPE SOUPE DE CHOU-FLEUR RÔTI

Blumenkohl | Rahm | Granatapfel | Pinien-Kerne | Kresse  
Chou-fleur | Crème | Grenade | Pignons | Cresson

G/H/O CHF 14

## TATAR — TARTARE

### RINDSTATAR «BAD» – TARTARE DE BŒUF «BAD»

Rind | Eigelb | Kapern | Zwiebel | Brioche-Toast  
Bœuf | Jaune d'œuf | 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      **140g Fleisch – Viande** A/C/G/L/M CHF 40

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

*See la vie*

RESTAURANT  
BAD MURTENSEE

# HAUPTGERICHT-KLASSIKER — METS CLASSIQUES

## EGLI-FILETS MEUNIÈRE – FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE

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

Filets de perche farinés rôtis | Pommes de terre au four\* | Légumes du Grand Marais  
Aïoli au citron

**120g** A/D/G/L **CHF 44**

**160g** A/D/G/L **CHF 49**

## RINDSENTRECÔTE – ENTRECÔTE DE BŒUF

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

Swiss Gourmet Beef Entrecôte cuite sous vide | Jus au Porto | Risotto aux champignons\*  
Légumes verts

G/L/O **CHF 48**

## KALBSGESCHNETZELTES – ÉMINCÉ DE VEAU

Kalbsgeschnetzeltes | Rahmsauce | Tagliatelle\* | Pilze | Erbsen-Sprossen  
Émincé de veau | Sauce à la crème | Tagliatelle\* | Champignons | Pousses de petits pois

A/C/G/L/O **CHF 46**

\* Oder Bärner Frites, je nach Wunsch.

\* Ou Bärner Frites, selon préférence.

*See la vie*

RESTAURANT  
BAD MURTENSEE

# HAUPTGERICHTE — PLATS PRINCIPAUX

## WEISSFISCH-TEMPURA – TEMPURA DE POISSON BLANC

Weissfisch aus Murtensee | Tempura-Teig | Tomaten-Risotto\* | Basilikum | Parmesan  
Poisson blanc du Lac de Morat | Pâte à tempura | Risotto aux tomates\* | Basilic | Parmesan

A/D/G/L/O **CHF 39**

## RINDS-SHORT-RIBS – SHORT-RIBS DE BŒUF

12 Stunden lang geschmorte Swiss Short-Ribs | Kartoffelstampf\* | Röstzwiebel | Grillgemüse  
Swiss Short-Ribs braisées 12 heures | Purée de pommes de terre\* | Oignon rôti | Légumes grillés

Vorbereitungszeit: 30 Minuten – Temps de préparation: 30 minutes

A/G/L/O **CHF 46**

## PANIERTES KALBSSCHNITZEL – TRANCHE PANÉE DE VEAU

Schweizer Kalbsnuss | Bärner Frites | Marktgemüse | Cranberries-Konfitüre | Zitrone  
Noix de veau suisse | Bärner Frites | Légumes du marché | Confiture de cranberries | Citron

A/C/E/F/G/H/N/O **CHF 47**

## POULET «LA BELLE LUCE»

Greyerzer Poulet-Suprême | Polenta\* | Mais | Karotten | Popcorn | Rote Zwiebel  
Suprême de poulet de la Gruyère | Polenta\* | Maïs | Carottes | Popcorn | Oignon rouge

C/G/L/O **CHF 41**

\* 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](http://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

# VEGETARISCHE GERICHTE — METS VÉGÉTARIENS



## GEMÜSE-RISOTTO – RISOTTO AUX LÉGUMES

Gemüse-Risotto | Randen | Apfel | Balsamico  
Risotto aux légumes | Betteraves | Pomme | Balsamique

A/H/L/O **CHF 29**



## HAUSGEMACHTE PILZ-RAVIOLI RAVIOLIS MAISON AUX CHAMPIGNONS

Ravioli | Mischpilze | Pesto-Rahm-Sauce | Schnittlauch | Federkohl  
Raviolis | Champignons assortis | Sauce crème au pesto | Poireau | Chou-plume

A/C/G/H/O **CHF 33**



## PANIERTER TOMME – TOMME PANÉE

Weichkäse | Süsskartoffeln\* | Ofengemüse | Cranberries-Konfitüre  
Fromage à pâte molle | Patates douces\* | Légumes au four | Confiture de cranberries

A/C/E/F/G/H/N/O **CHF 29**

\* Oder Bärner Frites, je nach Wunsch.

\* Ou Bärner Frites, selon préférence.

*See la vie*

RESTAURANT  
BAD MURTENSEE

# DESSERTS

## SCHOKOLADENKÜCHLEIN – MOELLEUX AU CHOCOLAT

Dunkles Schokoladenküchlein | Vanille-Eis | Warme Beeren  
Moelleux au chocolat noir | Glace vanille | Baies chaudes

A/C/G/O CHF 16

## MERINGUE MIT DOPPELRAHM MERINGUE ET CRÈME DOUBLE

Meringue | Greyerzer Doppelrahm | Warme Beeren | Pfefferminze  
Meringue | Crème double de la Gruyère | Baies chaudes | Menthe

A/C/G/O CHF 12

## CRÈME BRÛLÉE

Vanillecreme | Karamel | Frische Früchte  
Crème patissière | Caramel | Fruits frais

C/G/O CHF 14

## ZWETSCHGEN-CRUMBLE – CRUMBLE AUX PRUNEAU

Zwetschgen-Kompott | Schokoladen-Erde | Baileys-Eis  
Compote de pruneaux | Terreau au chocolat | Glace au Baileys

A/C/G/O CHF 13

*See la vie*

RESTAURANT  
BAD MURTENSEE



## DESSERTS: EIS — DESSERTS: GLACES



### HAUSGEMACHTES EIS – GLACES MAISON

Vanille | Mocca | Schokolade | Joghurt | Baileys | Zitronen-Sorbet | Frucht-Sorbet  
Vanille | Mocca | Chocolat | Yaourt | Baileys | 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 F/G + CHF 1

Avec sauce au chocolat, aux fraises ou au caramel F/G + 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 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: La Perche Loë, Raron, Schweiz, Zucht – Suisse, élevage  
Weissfisch – Poisson blanc: Murtensee, Schweiz – Lac de Morat, Suisse  
Hecht – Brochet: Murtensee – Lac de Morat  
Rind und Kalb – Bœuf et veau: Schweiz – Suisse  
Poulet: La belle Luce, Épagny, 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

## 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