



Hotel Bad Muntelier am See ***

CH-3286 Muntelier-Murten

Liebe Gäste

Unser Küchenchef Peter Moos und sein Team, haben für Sie einige Menus zusammengestellt und ein reichhaltiges « À LA CARTE » Angebot ausgearbeitet.

Unser Küchenteam arbeitet ausschliesslich mit Frischprodukten. Alle Grundlagen, Fonds, Saucen, Suppen, Kartoffelvariationen (ausser Pommes frites) etc. werden von Grund auf selber hergestellt.

Gerne sind wir bereit, Sie bei der Zusammenstellung Ihres Menus zu beraten.

Geniessen Sie schöne Stunden am Murtensee und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

*Mit freundlichen Grüssen
Barbara + Peter Moos-Fasnacht
Karin Fasnacht
und Mitarbeiter*

Cher client

Notre chef de cuisine Peter Moos et ses collaborateurs ont composé quelques menus pour vous. En même temps ils ont élaboré un choix de plats « à la carte ». M Moos et son équipe travaillent uniquement avec des produits frais. Tous les fonds, bases, potages et variations de pommes de terre (sauf les pommes frites) sont fabriqués dans notre cuisine.

Nous restons à votre entière disposition pour vous conseiller concernant la composition de votre menu.

*Avec nos meilleures salutations
Barbara + Peter Moos-Fasnacht
Karin Fasnacht
et collaborateurs*

EINIGE HINWEISE

EINIGE HINWEISE

WEINE

Wir verfügen über eine grosse Auswahl auserlesener Weine schweizerischer und ausländischer Herkunft

BLUMEN- + TISCHDEKORATION

Weiterverrechnung zum Selbstkostenpreis

MUSIK UND UNTERHALTUNG

Auf Wunsch können wir Ihnen eine Musikvermittlung angeben.
Ein Klavier steht zur Verfügung

FREINACHTBEWILLIGUNG

Die Polizeistunde ist auf 23.30 Uhr festgelegt (Freitag + Samstag bis 24.00 Uhr). Eine gewünschte Verlängerung wird von uns beim Oberamt eingeholt (**bis max. 2:00 Uhr**) und kostet:

- a) pro Stunde oder angebrochene Stunde Fr. 40.--
- b) Unkostenanteil für erhöhte Betriebskosten (Überzeittarif, Löhne usw.) Fr. 160.-- pro Stunde

BEZAHLUNG

Wir senden Ihnen gerne eine Rechnung mit Einzahlungsschein. Für Bankette akzeptieren wir **keine** Kreditkarten.

Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt.

QUELQUES

QUELQUES

INFORMATIONS

INFORMATIONS

VINS

Nous disposons d'un exquis choix de vins provenant de la Suisse et de l'étranger

FLEURS + DÉCORATIONS

Seront facturées selon prix du jardinier

MUSIQUE ET DIVERTISSEMENT

Sur demande nous vous indiquons une agence de musique.
Le piano est à votre disposition

PROLONGATION

L'heure de clôture est fixée pour 23.30h (vendredi et samedi 24.00h). Nous vous procurons une prolongation à la préfecture (**jusqu'à 2:00 h maximum**). Les frais sont les suivantes:

- a) par heure ou fraction d'heure fr. 40.--
- b) participation aux frais suppl. d'exploitation (tarif spécial, heures suppl. etc.) fr. 160.-- par heure

PAYEMENT

Nous vous envoyons volontiers une facture avec bulletin de versement. Pour banquets, les cartes de crédit ne sont **pas** acceptées.

Inclus 7.7 % TVA

MENU-IDEEN

Wir bitten Sie, sich für Ihr Bankett auf 1 Menu zu einigen. Geben Sie uns bitte die Menubestellung spätestens eine Woche vor dem Anlass an. Die am Vortag gemeldete Personenzahl wird verrechnet.

Choisissez un seul menu pour votre banquet. Indiquez nous votre choix du menu une semaine avant le banquet au plus tard. Le nombre de personnes annoncé à la veille sera facturé.

Menu A à Fr. 56.—

Saisonsalat an Balsamico-Dressing
mit Parmesanstückchen und Oliven

*

Eglifilets in Butter gebraten
Gemüsereis

*

Halbgefrorenes mit Baileys
und Kokosflocken

Salade de saison au balsamico
Morceaux de parmesan et olives

*

Filets de perche meunière
Riz aux légumes

*

Parfait glacé aux Baileys
et noix de coco

Menu B à Fr. 54.50

Frische Salatovariation aus dem grossen Moos
mit gebratenen Pilzen

*

Eglifilets gebacken – frits
Hausgemachte Remouladensauce
Salzkartoffeln

*

Zwei hausgemachte Sorbets
garniert mit frischen Früchten

Variation de salades du Grand Marais
et champignons rôtis

*

Filets de perche frits
Sauce Rémoulade maison
Pommes nature

*

Deux sorbets maison
garnis aux fruits frais

Menu C à Fr. 58. –

Hausgemachte Entenleberterrine
Mango-Chutney
Salatbouquet, Toast und Butter
*

Zanderfilet auf der Haut gebraten
auf einem Curry-Linsenragout
Salzkartoffeln
*

Soufflé glacé Grand Marnier
mit Orangensalat an Pistazien

Terrine de foie de canard maison
Chutney de mangue
Bouquet de salade, toast et beurre
*

Filet de sandre rôti sur peau
sur un ragoût de lentilles au curry
Pommes nature
*

Soufflé glacé Grand Marnier
Salade d'oranges aux pistaches

Menu D à Fr. 62. –

Lauwarme Wachtelbrüstchen
auf einem Bett von frischen Blattsalaten
an Xérès-Vinaigrette
*

Saiblingfilets an einer feinen Chardonnaysauce
Reistrilogie
*

Tobleronemousse

Suprêmes de cailles tièdes
sur un lit de salades vertes
à la vinaigrette de Xérès
*

Filets d'omble chevalier pochés
à la sauce au Chardonnay
Trilogie de riz
*

Mousse au Toblerone

Menu E à Fr. 58. –

Carpaccio de Bresaola
mit Olivenöl und Limetten
garniert mit Parmesan
*

Seefisch Pot-pourri Müllerinnenart
(Egli-, Zander- und Lachsforellenfilets)
Kreolenreis
*

Sorbetvariation im Knusperkörnchen

Carpaccio de Bresaola
à l'huile d'olives et au citron vert
garni de parmesan
*

Pot-pourri de poissons meunière
(Filets de perche, sandre et truite
saumonée)
Riz créole
*

Variation de sorbets dans une corbeille
croquante

Menu F à Fr. 61. –

Petersilienwurzsuppe mit Belperknolle
*

*Lachsforellenstreifen auf Lauchgemüse
Salzkartoffeln*
*

*Entenbrüstchen an Orangensauce
Maisgaletten
Broccoli mit Mandeln*
*

Joghurtcreme mit frischen Früchten

Soupe de racine de persil au bulbe de Belp
*

*Goujonnettes de truite saumonée
sur poireaux
Pommes nature*
*

*Magret de canard à l'orange
Galettes de maïs
Brocoli aux amandes*
*

Crème de yogourt aux fruits frais

Menu G à Fr. 59.50

Antipasti-Teller
*

*Saltimbocca alla romana
Safranrisotto
Tomate mit Provence Kräutern*
*

Panna Cotta garniert mit Saisonfrüchten

Assiette d'antipasti
*

*Saltimbocca alla romana
Risotto au safran
Tomate provençale*
*

Panna cotta garni aux fruits de saison

Menu H à Fr. 76. –

*Karottensuppe mit Ingwer
Blätterteigstäbchen mit Mohn*
*

*Eglifilets pochiert
Weissweinsauce
Gemüsereis*
*

*Grilliertes Entrecôte mit gemischten Pilzen
Bäckerinnenkartoffeln
Saisongemüse*
*

*Pancake mit exotischen Früchten,
Ahornsirup und Kokosglace*

*Soupe de carottes au gingembre
Paillette au pavot*
*

*Filets de perche pochés
Sauce vin blanc
Riz aux légumes*
*

*Entrecôte grillée aux délices des bois
Pommes boulangère
Bouquetière de légumes*
*

*Pancake aux fruits exotiques,
sirop d'érable et glace aux noix de coco,*

Menu I à Fr. 75. –

Sautierte Riesencrevetten
auf einem Bett von Ringelblumenrisotto

*

Rinds- und Schweinefilets grilliert
Béarnaise- und Whisky-Sauce
Seeländer Kartoffelkuchen
Saisongemüse

*

Exotische Früchte
Sorbet nach Saison

Crevettes géantes sautées
sur un lit de risotto au souci

*

Filet de boeuf et porc grillés
Sauce Béarnaise et sauce au Whisky
Gâteau de pommes de terre
Bouquetière de légumes

*

Assiette de fruits exotiques
Sorbet de saison

SEELÄNDER-MENU

Menu à Fr. 64. –

Muntelierer Fischsüpli

*

Mistkratzerli nach „Grossmutter-Art“

Seeländer Händöpfelchueche
Gemüse aus dem Grossen Moos

*

Freiburger Käse

Nussbrot

*

Brönnti Crème

A LA CARTE - ANGEBOTE

Stellen Sie Ihr Menu selber zusammen, einheitlich ab 10 Personen

Composez votre menu vous-même uniforme dès 10 personnes

QUELQUES POTAGES ET CONSOMMÉS

<i>Consommé Julienne ou Célestine</i>	<i>Fr.</i>	<i>7. –</i>
<i>Soupe de racine de persil au bulbe de Belp</i>	<i>Fr.</i>	<i>12. –</i>
<i>Soupe de poissons de Montilier</i>	<i>Fr.</i>	<i>15. –</i>
<i>Soupe de carottes au gingembre</i>	<i>Fr.</i>	<i>11. –</i>
<i>Gazpacho à l'andalouse</i>	<i>Fr.</i>	<i>10. –</i>

QUELQUES ENTRÉES

<i>Assiette Hors d'oeuvre</i>	<i>Fr.</i>	<i>25.50</i>
<i>Graved Lachs, toast et beurre</i>	<i>Fr.</i>	<i>19.50</i>
<i>Blinis au saumon fumé d'écosse, crème acidulée et caviar</i>	<i>Fr.</i>	<i>23.50</i>
<i>Avocados aux crevettes à l'indienne</i>	<i>Fr.</i>	<i>19.50</i>
<i>Crevettes géantes grillées sur un lit de salade à l'huile de noix</i>	<i>Fr.</i>	<i>22. –</i>
<i>Salade de poissons et crustacés au vinaigre de Xérès</i>	<i>Fr.</i>	<i>19.50</i>
<i>Terrine de foie de canard</i>	<i>Fr.</i>	<i>23. –</i>
<i>Carpaccio de Bresaola au parmesan</i>	<i>Fr.</i>	<i>18.50</i>
<i>Filets de sandre meunière</i>	<i>Fr.</i>	<i>18. –</i>
<i>Filets de perche frits, sauce remoulade</i>	<i>Fr.</i>	<i>17. –</i>
<i>Filets de perche meunière</i>	<i>Fr.</i>	<i>18. –</i>
<i>Filets de perche au vin blanc</i>	<i>Fr.</i>	<i>19. –</i>

QUELQUES PLATS PRINCIPAUX

<i>Roastbeef à l'anglaise</i>	<i>Fr.</i> 41. –
<i>Escalope de veau à la crème</i>	<i>Fr.</i> 35.50
<i>Piccata milanaise</i>	<i>Fr.</i> 34. –
<i>Saltimbocca alla Romana</i>	<i>Fr.</i> 37. –
<i>Filets de boeuf « Wellington »</i>	<i>Fr.</i> 47. –
<i>Carré d'agneau au romarin</i>	<i>Fr.</i> 39.50
<i>Carré de veau aux délices des bois</i>	<i>Fr.</i> 43. –
<i>Entrecôte grillée « Café de Paris » ou au poivre vert</i>	<i>Fr.</i> 43. –
<i>Magret de canard à l'orange ou au poivre rose</i>	<i>Fr.</i> 38.50
<i>Médailles de veau et de boeuf aux morilles</i>	<i>Fr.</i> 50. –
<i>Mignons porc et bœuf aux Porto et figues</i>	<i>Fr.</i> 45. –
<i>Pot-pourri de poissons du lac meunière (Filets de perche, de sandre et truite saumonée)</i>	<i>Fr.</i> 39.50

Tous ces plats sont garnis de légumes ou salade, pommes de terre, pommes frites, riz ou pâtes.

QUELQUES SORBETS

<i>Sorbet de pamplemousse au Campari</i>	Fr.	11. –
<i>Sorbet de pommes au Calvados</i>	Fr.	12. –
<i>Les trois sorbets assortis de fruits frais</i>	Fr.	13.50

QUELQUES DESSERTS

<i>Vacherin glacé monté</i>	Fr.	8.50
<i>Salade d'orange à l'orange</i>	Fr.	9.50
<i>Ananas frais chantilly</i>	Fr.	8.50
<i>Les délices exotiques au coulis de mangue</i>	Fr.	13.50
<i>Salade de fruits frais au Kirsch</i>	Fr.	9.50
<i>Le gratin aux petits fruits de saison</i>	Fr.	11.50
<i>Parfait glacé au Grand Marnier</i>	Fr.	11.50
<i>Soufflé glacé au Baileys</i>	Fr.	12. –
<i>Croustillant aux fruits frais</i>	Fr.	13. –
<i>Crème renversée au caramel maison</i>	Fr.	10. –
<i>Mousse au chocolat ou au Toblerone</i>	Fr.	12. –
<i>Buffet de desserts</i>	dès/ab	Fr. 20. –

FROMAGES

<i>Assiette de fromages du canton de Fribourg</i>		
<i>Gruyère - Vacherin Fribourgeois - Mutschli de Lurtigen</i>	Fr.	12. –
<i>Voiture de fromages assortis</i>	dès/ab	Fr. 16. –