



# **Hotel Bad Muntelier am See \*\*\***

## **CH-3286 Muntelier-Murten**

*Liebe Gäste*

*Unser Küchenchef Dominique Herren 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.*

*Herzliche Grüsse  
Manuela Stillhard & Thomas Kunz  
mit Team*

*Cher client*

*Notre chef de cuisine Dominique Herren et ses collaborateurs ont composé quelques menus pour vous. En même temps ils ont élaboré un choix de plats « à la carte ». Dominique Herren 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.*

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

*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. –