

HERZLICH WILLKOMMEN BIENVENUE

IM RESTAURANT SEE LA VIE

Wir begrüßen Sie ganz herzlich in unserem Restaurant.
Die Speisen werden von unserem Küchenchef Dominique Herren
und seinem Team mit viel Leidenschaft kreiert und zubereitet.

Die traumhafte Region bietet eine Vielfalt an
sorgfältig angebauten Produkten – auf diese setzen wir!
Geniessen Sie die kulinarische Reise durch das Seeland –
En Guete!

MANUELA STILLHARD & THOMAS KUNZ

Ihre Gastgeber & Team

See la vie

VORSPEISEN — ENTRÉES

SALAT – SALADE

Mischsalat | Pochiertes Ei | Waldpilze | Brioche
Salades vertes | Oeuf poché | Champignons forestiers | Brioche

CHF 16.00

SALAT – SALADE

Grüner Salat
Salade verte

CHF 8.50

TARTAR – TARTARE

Rindfleisch | Zwiebeln | Kapern | Gurke | Tomate | Toast
Boeuf | Oignons | Câpres | Concombre | Tomate | Toast

CHF 23.00 | CHF 36.00

SUPPE – SOUPE

Steinpilz | Schaum
Bolet | Mousse

CHF 15.50

See la vie

FISCH — POISSON

WEISSFISCH – POISSON BLANC

Weissfisch aus dem Murtensee | Panko-Mehl | Ofen-Süsskartoffeln | Limetten |
Kräuter

Poisson du Lac de Môtat | Farine de «Panko» | Patates douces cuites au four |
Limette | Herbes

CHF 33.00 | CHF 38.00

FORELLE – TRUITE

Forelle | Vully-Weinsauce | Camargue-Reis
Truite | Sauce au vin du Vully | Riz de Camargue

CHF 36.00 | CHF 41.00

Wir verwenden ausschliesslich Egli Filets aus den „Drei Seen“, daher führen wir diese nicht permanent auf der Karte. Gerne gibt unser Service-Team darüber Auskunft, ob wir einen frischen Egli-Fang erhalten haben.

CHF Tagespreis

See la vie

FLEISCH — VIANDE

RIND – BOEUF

Entrecôte | Feigenkruste | Schupfnudeln | Erbsenpüree
Entrecôte de boeuf | Croûte de figues | Schupfnudeln | Purée de petit-pois

CHF 47.00

SCHWEIN – PORC

Schweinsfilet sous-vide gegart | Gerstotto | Violette Karotten | Federkohl | Apfel
Filet de porc cuit sous-vide | Gerstotto | Carottes violettes | Chou vert | Pomme

CHF 44.00

GREYERZER POULET – POULET DE LA GRUYÈRE

Pouletbrüstchen | Kartoffeln | Speck-Wirz mit Greyerzernidle
Suprêmes de poulet | Pommes de terre | Chou avec du lard et crème de la Gruyère

CHF 39.00

See la vie

RESTAURANT
BAD MUNTELIER

Alle Preise inkl. MWST 7.7%

www.hotel-bad-muntelier.ch

VEGETARISCH — VÉGÉTARIEN

RAVIOLI

Ravioli | Kürbis | Ingwer-Butter
Ravioli | Potiron | Beurre au gingembre

CHF 29.00

FAJITA

Ratatouille | Weizentortilla | Vully-Käse | Tomatensalsa | Sauerrahm
Ratatouille | «Tortilla» de froment | Fromage du Vully | Salsa de tomate | Crème
acidulée

CHF 28.00

See la vie

RESTAURANT
BAD MUNTELIER

DESSERTS

SOUFFLÉ

Schaum Eis | Holunderbeere
Mousse glacée | Baie de sureau

CHF 12.50

CRÈPE

Crêpe | Apfel-Kompott | «Moutarde de Bénichon» - Eis
Crêpe | Compote de pommes | Glace à la Moutarde de Bénichon

CHF 12.00

SORBET

Zwetschgensorbet | Zwetschgenwasser
Sorbet à la prune | Eau de prune

CHF 13.00

Gerne gibt unser Service-Team über unsere Eissorten Auskunft.

CHF 3.50/Kugel | CHF 4.50/Kugel mit Rahm

See la vie

RESTAURANT
BAD MUNTELIER

WILD — CHASSE

VORSPEISEN – ENTRÉES

WINZER-SALAT – SALADE DU VIGNERON

Nüsslisalat | Speck | Trauben | Brot
Doucette | Lard | Raisin | Pain

CHF 14.50

WILDSCHWEIN – SANGLIER

Wildschwein geräuchert | Zitrone | Preiselbeere
Sanglier fumé | Citron | Airelles rouges

CHF 17.50

SUPPE – SOUPE

Kürbis | Kürbis-Kerne | Kürbiskern-Öl | Kürbis-Schaum
Soupe de Potiron | Graines des courge | Huile de citrouille | Mousse de potiron

CHF 15.50

See la vie

RESTAURANT
BAD MUNTELIER

HAUPTSPEISEN

PLATS PRINCIPAUX

REHRÜCKEN – SELLE DE CHEVREUIL

CHF 47.00

HIRSCHKOTELETT – CÔTE DE CERF

CHF 42.00

REHSCHNITZEL – ESCALOPE DE CHEVREUIL

CHF 45.00

BEILAGEN – GARNITURES

Rotkraut | Rosenkohl | Maroni | Spätzli | Safranapfel | Büschelbirne
Chou rouge | Choux de Bruxelles | Marrons | «Spätzli»
Pommes au safran | Poire à Botzi

Beilagen als vegetarischer Herbststeller
Garnitures comme plat végétariens

CHF 28.50

See la vie

RESTAURANT
BAD MUNTELIER

SAISONALE DESSERTS

DESSERTS DE LA SAISON

MARONI-TRILOGIE – TRILOGIE DE MARRONS

Maroni-Cake | Maroni-Eis | Maroni-Espuma
Gâteau de marrons | Glace de marrons | Espuma de marrons

CHF 13.00

MOUSSE

Kürbis-Mousse | Kürbiskerne
Mousse de potiron | Graines de courge

CHF 13.00

See la vie

DEKLARATION - DÉCLARATION

FLEISCH - VIANDE

Tartar | Schweiz

Rinds-Entrecôte | Familie Wenger, Ried Lanzenhäusern, Schweiz

Schweinsfilet | Gebrüder Hofer, Moudon, Schweiz

Poulet «le patte noire de la Gruyère» | Emmanuel Haar, Epagny, Schweiz

Wir beziehen die oben aufgeführten Fleischstücke von der Metzgerei Pauli in Murten.

Speck | Schweiz

Wildschwein | Österreich

Rehrücken | Elsass, Frankreich

Hirschkotelett | Österreich

Rehschnitzel | Österreich

FISCH - POISSON

Weissfisch | Pierre Schaer, Guévaux, Binnenfischerei/Murtensee, Fangart: Netz

Forelle | Guibert Piscicultures, Chamby, Zucht/Genfersee

Gerne geben wir Ihnen auf Anfrage weitere Informationen zu Gerichten, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Bitte melden Sie sich ungeniert bei unseren Mitarbeitenden.

See la vie