

# RESTAURANT-HOTEL **SEEBLICK**



## Werte Gäste

Seit 24 Jahren sind wir nach wie vor höchst motiviert und engagiert, unseren Seeblick im gleichen Niveau weiter zu führen.

Die personelle Situation im Gastgewerbe stellt auch uns vor grosse Herausforderungen.

Damit wir das gewohnte Niveau bieten können, haben wir unser Angebot etwas umstrukturiert, gekürzt, angepasst und verfeinert.

Lassen Sie sich überraschen, wir werden monatlich mit einigen Neuheiten und Empfehlungen kommen.

Das Seeblick-Team freut sich, Sie bei uns als Gast zu empfangen und wünscht Ihnen ein paar schöne Momente!

Herzlichst 😊

Ihr Seeblick-Team

# Menükarte

## Vorspeisen

Blattsalat	Fr.	9.50
„Seeblick Salat“ saisonal – Gemischter Salat, einmal anders		
Blattsalatbouquet / eingelegtes Saison-Seeländer-Gemüse	Fr.	12.50
„Blattsalat Zander“		
Blattsalatbouquet / lauwarme Zanderstreifen	Fr.	16.50
Nüsslisalat mit Wachtelei	Fr.	15.50
Möriger Weissweinsuppe	Fr.	11.50

## Aus dem See

Zanderfilets frittiert <u>oder</u> meunière / Tatarsauce / Salzkartoffeln	Fr.	36.00
Bielersee-Felchenfilets meunière / Tatarsauce / Salzkartoffeln	Fr.	37.00
Bielersee-Felchenfilets „nach Art des Chefs“		
Safran-Dillsauce / Salzkartoffeln	Fr.	38.50
Schweizer Eglifilets frittiert <u>oder</u> meunière		
Tatarsauce / Salzkartoffeln	Fr.	42.50
Schweizer Eglifilets meunière mit Mandeln <u>oder</u> mit Kapern		
Tatarsauce / Salzkartoffeln	Fr.	44.00

## Weinempfehlung

Ligerzer Chardonnay AOC, 2021

Familie Andrey

Traubensorte: Chardonnay

Flasche 75cl / Fr. 55.00

1dl / Fr. 7.90

## Fleischgerichte

<b>Pouletgeschnetztes „New Delhi“</b> rassige Currysauce mit Ananas / Reisring / Früchtegarnitur	Fr.	34.00
<b>Kalbsleberli „à la Chef“</b> / frische Kräuter / Rösti	Fr.	37.00
<b>Kalbsgeschnetztes „Zürcherart“</b> / Rösti	Fr.	39.00
<b>Rindsfiletstroganoff</b> / Paprikasauce / Butterreis	Fr.	45.00
<b>Rinds-Entrecôte</b> mit Kräuterbutter überbacken Pommes frites / Gemüse	Fr.	45.00
<b>Chateaubriand (Teller-Service)</b> Béarnaisesauce / Pommes frites / Gemüse	Fr.	54.00

## Weinempfehlung

**Baron de Ley Reserva**  
Rioja, Mendavia España, 2017  
Traubensorte: Tempranillo

Flasche 75cl / Fr. 46.50  
1dl / Fr. 6.70

## Vegetarische Gerichte

<b>Gemüsecurry im Reisring</b>	Fr.	28.00
<b>Pilzstroganoff</b> / frische Pilze / Peperoni / Gemüse / Reisring	Fr.	29.00
<b>Kürbis-Risotto mit Maroni und Kräuter-Aioli</b>	Fr.	32.00
<b>Rassiges Thai-Curry mit Gemüse und Reis (Vegan)</b>	Fr.	33.00

<b><u>Hauptgänge als Fitnessteller mit buntgemischtem Salat</u></b>	Aufpreis:	Fr.	3.50
<b>Zusätzliche Beilagen</b>	Aufpreis:	Fr.	3.50
<b>Gemüseplättli</b>	Aufpreis:	Fr.	4.50

# Seeblick Fischmenü

Blattsalatbouquet  
lauwarme Zanderstreifen  
Hausdressing

\*\*\*

Schweizer Eglifilets frittiert  
Salzkartoffeln / Tatarsauce

\*\*\*

Bielersee-Felchenfilets „nach Art des Chefs“  
Safran-Dillsauce / Reis

Fr. 64.00



Unser Fleisch / Fisch kommt aus den folgenden Herkunftsländern:

Kalb / Rind / Schwein / Poulet: Schweiz

Freiland-Wild (keine Zucht): Schweiz / Österreich

Egli Walliser-Zucht / Felchen / Saibling / Hecht: Schweiz

Zander: Deutschland / EU

Freiland-Eier: Schweiz

Über Zutaten in Gerichten, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, informieren Sie gerne unsere Mitarbeiter auf Anfrage.

Die Abgabe alkoholischer Getränke unter 16-Jährige (Wein-Bier) und unter 18-Jährige (Spirituosen-Aperitifs-Alcopops-Cocktails) ist gesetzlich verboten.

**Gluten, Laktosefreie und Vegane Gerichte auf Anfrage**

Alle Preise sind inkl. 7.7% MWST