



Werte Gäste

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

Wir haben unser Angebot etwas umstrukturiert, gekürzt, angepasst und verfeinert.

Lassen Sie sich überraschen, wir werden Ihnen regelmässig einige Neuheiten und Empfehlungen anbieten.

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. 10.00

„Seeblick Salat“ saisonal – Gemischter Salat, einmal anders

Blattsalatbouquet / eingelegtes Saison-Seeländer-Gemüse Fr. 12.50

Möriger Weissweinsuppe Fr. 12.50

„Blattsalat Zander“

Blattsalatbouquet / lauwarme Zanderstreifen Fr. 16.50

Marinierte Alpenlachs-Carpaccio mit Senf-Dillmarinade / Avocado Fr. 16.50

Aus dem See

Zanderfilets frittiert oder 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 oder meunière

Tatarsauce / Salzkartoffeln Fr. 44.00

Schweizer Eglifilets meunière mit Mandeln oder mit Kapern

Tatarsauce / Salzkartoffeln Fr. 45.50

Aus dem Meer

Steinbutt-Côtelette an Currysauce / Bulgur / roter Chicorée Fr. 45.00

Fleischgerichte

Kalbsleberli „à la Chef“ / frische Kräuter / Rösti	Fr.	38.00
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcherart“ / Butterrösti	Fr.	40.00
Schweinsbäggli / Polenta / Karotten / Bier-Sauce / Zwiebeln	Fr.	42.00
Perlhuhnbrust		
Serviettenknödel / Blaubeer-Sauce / Rotkabis / Romanesco	Fr.	44.00
Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter überbacken		
Pommes frites / Gemüse	Fr.	45.00
Rindsfilet mit Portweinjus		
Pommes frites / Markgemüse	Fr.	54.00
Châteaubriand (1 Tellerservice)		
Sauce Béarnaise / Pommes frites / Marktgemüse	Fr.	54.00

Weinempfehlung

Baron de Ley Reserva
Rioja, Mendavia España, 2017
Traubensorte: Tempranillo
Flasche 75cl / Fr. 48.00
1dl / Fr. 6.90

Vegetarische Gerichte

Steinpilzravioli / Mascarpone / Macadamia	Fr.	30.00
Kürbis-Risotto / Maroni / Kräuter-Aioli	Fr.	32.00
Gemüse-Thai-Curry / Reis (Vegan-Gluten-Laktosefrei)	Fr.	33.00
<u>Hauptgänge als Fitnessteller mit buntgemischten Salaten</u>	Aufpreis:	Fr. 3.50
Zusätzliche Beilagen	Aufpreis:	Fr. 3.50
Gemüseplättli	Aufpreis:	Fr. 4.50

Seeblick Fischmenü

Blattsalatbouquet
lauwarme Zanderstreifen
Hausdressing

Schweizer Eglifilets frittiert
Salzkartoffeln / Tatarsauce

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

Fr. 64.00



Unser Fleisch / Fisch kommt aus den folgenden Herkunftsländern:

Kalb / Schwein / Rind: Schweiz

Poulet: Dänemark

Perlhuhn: Frankreich

Egli Walliser-Zucht / Felchen / Hecht: Schweiz

Steinbutt: Spanien

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