

SOYEZ LES BIENVENUS

chez nous au

RESTAURANT HOTEL SEEBLICK

*La famille Engel
ainsi que tous ses collaborateurs ont le plaisir
de vous recevoir.*



Restaurant ouvert de 08.30 à 23h30

Dimanche de 8.30 à 22h00

Lundi fermé

Pays de provenance :

<i>veau/ porc/ poulet:</i>	<i>Suisse</i>
<i>agneau:</i>	<i>Nouvelle-Zélande</i>
<i>canard :</i>	<i>France</i>
<i>bœuf:</i>	<i>Suisse/Australie</i>
<i>cheval:</i>	<i>Canada</i>
<i>chasse:</i>	<i>Suisse / Autriche</i>
<i>filet de féra:</i>	<i>de la région/ Suisse</i>
<i>filet de sandre :</i>	<i>Suisse/Pologne</i>
<i>filet de perche :</i>	<i>Suisse/Pologne</i>
<i>œufs:</i>	<i>Suisse</i>
<i>crevette :</i>	<i>Vietnam</i>

***Concernant des ingrédients dans nos plats
pouvant provoquer des allergies
ou des intolérances, notre personnel se tient à votre disposition.***

***La vente de boissons alcoolisées au moins de 16 ans (vin/bière/cidre) et au
moins de 18 ans (spiritueux/apéritifs/alcopops/cocktails)
est strictement interdite.***

LES SOUPES

Consommé à l'oeuf <u>ou</u> petits légumes	Fr. 9.00
Soupe au vin blanc avec croûtons	Fr. 11.50
Crème de tomates au basilic frais	Fr. 11.50
Cappucino au curry et citronnelle	Fr. 12.50
Bouillabaisse du lac de Biene	Fr. 16.50

LES SALADES

Salade verte	Fr. 9.50
Salade mêlée (6 sortes)	Fr. 11.00
Salade de doucette à l'oeuf <u>ou</u> au lard	Fr. 12.50
Salade de doucette à l'oeuf et au lard	Fr. 13.50
Tomates - mozzarella au basilic frais	Fr. 14.50
Bouquet de salades et lamelles de sandre	Fr. 15.50
Salade de saison et foies de lapin poêlé	Fr. 16.00

LES ENTREES FROIDES

Cocktail de crevettes délicieuse sauce parfumée au cognac	Fr. 18.50
Saumon fumé/mousse de raifort/toast et beurre	Fr. 19.50
Carpaccio de bœuf vinaigre balsamique/parmesan et pignons secs	Fr. 19.50

LES ENTREES CHAUDES

Ragoût aux champignons des bois/avec feuilleté	Fr. 18.50
Filets de sandre meunière/riz/sauce tartare	Fr. 17.50
Filets de perches frits/pommes vapeur/sauce tartare	Fr. 19.00

VEGETARIEN

Risotto au safran/bolets	Fr. 25.50
Curry de légumes/couronne de riz	Fr. 26.50
Stroganoff de champignons/couronne de riz	Fr. 27.50
Assiette de neuf sortes légumes/riz aux herbes	Fr. 27.50
Rouleaux de crêpes maison/mozzarella/sauce tomate-basilic	Fr. 28.50
Gnocchi maison/ragoût de champignons des bois	Fr. 29.50

***L'OFFRE VEGAN-SANS GLUTEN-SANS LACTOSE SE
TROUVE A LA DERNIERE PAGE.***



LES POISSONS DU LAC

Filets de sandre frits/pommes vapeur/légumes/sauce tartare		Fr.	34.00
Filets de sandre meunière/riz/légumes/sauce tartare		Fr.	34.00
Filets de féra meunière/riz/légumes/sauce tartare		Fr.	35.00
Filets de féra à la mode du chef sauce à l'aneth et safran/riz		Fr.	36.50
Filets de féra "Seeblick" gratinés avec une délicieuse sauce au safran/riz sauvage		Fr.	36.50
Filets de sandre "Seeblick" gratinés avec une délicieuse sauce au safran/riz sauvage		Fr.	36.50
Filets de perches frits/pommes vapeur/légumes/sauce tartare		Fr.	36.50
Filets de perches meunière/pommes vapeur/légumes/sauce tartare		Fr.	36.50
Filets de perches grenobloises/riz/légumes/sauce tartare		Fr.	38.00
Filets de perches aux amandes/riz/légumes/sauce tartare		Fr.	38.00
Servis comme assiette fitness	plus	Fr.	3.00
Garniture supplément	plus	Fr.	3.50
Petite assiette de légumes	plus	Fr.	4.50

La plupart de plats sont disponible en petite portion / réduction du prix 10%

Le menu poisson

Salade de saison
avec petits filets de sandre

Filets de perches frits
pommes vapeur et sauce tartare

Filets de féras Seeblick
avec du riz au beurre

Fr. 55.00

le menu de la mer

Salade hiver
garnis avec crevettes géantes grillées
et vinaigrette de fruits de la passion

Coquilles St. Jacques grillées
sur risotto au citron

Médallions de baudroie
avec une pâte d'olives noires
servis avec des légumes grillés

Fr. 62.50

NOS PROPOSITIONS DE SAISON

La délicieuse soupe

Crème de potiron
avec graines de courge

Fr. 11.50

L'entrée particulière

Coquilles St. Jacques
grillées sur
risotto au citron

Fr. 17.50

Le poisson du lac

Filets d'omble meunière
avec riz aux pignons et légumes
sauce tartare

Fr. 38.00

Le chef vous propose

“Surf and Turf” filets de bœuf
en manteau de lard
avec crevettes géantes grillées
servi avec pommes allumettes

Fr. 53.00

LES VIANDES

Escalope de porc à la crème/nouilles/légumes		Fr.	29.50
Emincé de poulet „New Dehli“ sauce au curry et ananas/couronne de riz/fruits		Fr.	32.00
Steak de veau au grill sauce aux morilles/nouilles/légumes		Fr.	49.50
Filet d`agneau en croûte d`herbes	170g.	Fr.	35.50
pommes sautées/légumes	220g.	Fr.	39.50
Steak de cheval “Madagascar“	170g.	Fr.	37.80
sauce au poivre vert/gratin de pommes de terre/légumes	220g.	Fr.	42.00
Bœuf stroganoff riz au beurre/sauce au paprika/légumes		Fr.	42.00
Entrecôte de Bœuf	170g.	Fr.	40.50
beurre aux herbes fait maison/pommes frites/9 sortes de légumes	220g.	Fr.	45.00
Chateaubriand (service sur assiette)	170g.	Fr.	46.50
sauce béarnaise/pommes frites/9 sortes de légumes	220g.	Fr.	52.00
Servis comme assiette fitness	plus	Fr.	3.00
Garniture supplément	plus	Fr.	3.50
Petite assiette de légumes	plus	Fr.	4.50

La plupart de plats sont disponible en petite portion / réduction du prix 10%

VEGETALIEN/SANS GLUTEN/SANS LACTOSE

Soupe

Soupe au maïs et noix de coco(V/G/L)	Fr. 9.50
Bouillon de légumes végétal(V/G/L)	Fr. 8.50
Soupe de tomate(V/G/L)	Fr. 10.50

Entrée

Tortillas de légumes/sauce Tex-Mex(V/G/L)	Fr. 14.50
Feuilles de vigne farcies/humus au pois chiches(V/G/L)	Fr. 13.50
Falafel/ratatouille/sauce yaourt-concombre(V/G/L)	Fr. 13.50

Plats principal

Curry aux légumes asiatique/ chips de pommes de terre(V/G/L)	Fr. 29.50
Pasta «Italian Style» penne <u>ou</u> tagliatelle purée de pois chiches tomate-basilic(V/G/L)	Fr. 27.00
Burger végétalien épicé pulled chunks de pois/Texas Fries(V/L)	Fr. 31.50
Emincé de poulet «Sweet and Sour» «China Style»/riz sec(G/L)	Fr. 29.50

V = Végétalien

G = sans GLUTEN

L = sans LACTOSE

7.7% TVA sont incl. dans tous nos prix

