

Herzlich willkommen

bei uns im

Restaurant Hotel Seeblick

Über Ihren Besuch freut sich
Urs Engel, welcher um Ihr leibliches Wohl bemüht ist
&
Silvia Engel, als Ihre Gastgeberin
sowie das gesamte Seeblick-Team



Geöffnet ab 8.30 Uhr bis 23.30 Uhr
Sonntag bis 22.00 Uhr
Montag Ruhetag

unser Fleisch/Fisch kommt aus folgenden Herkunftsländern:

Kalb, Schwein, Poulet:	Schweiz
Lamm:	Neuseeland
Perlhuhn/Ente	Frankreich
Rind:	Schweiz
Pferd:	Kanada
Felchen/Saibling/Hecht:	Schweiz
Zander/Egli:	Schweiz/Polen
Eier:	Schweiz
Crevetten:	Vietnam

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

Die Abgabe alkoholischer Getränke an unter 16-Jährige/18-Jährige (Spirituosen/Aperitifs/Alcopops/Cocktails) ist gesetzlich verboten.

Suppen

klare Kraftbrühe mit Ei <u>oder</u> Gemüsestreifen	Fr. 9.00
Weissweinsuppe mit Brotwürfeli	Fr. 11.50
Tomatencrèmesuppe mit frischem Basilikum	Fr. 11.50
«Cappuccino» Suppe von Curry und Zitronengras	Fr. 12.50
Bielensee Fischbouillabaise	Fr. 16.50

Salate

bunter Blattsalat	Fr. 9.50
gemischter Salat	Fr. 11.00
Nüsslisalat mit Ei <u>oder</u> Speck	Fr. 12.50
Nüsslisalat mit Ei und Speck	Fr. 13.50
Tomaten-Mozzarellasalat	Fr. 14.50
Salatbouquet mit lauwarmen Zanderstreifen	Fr. 15.50
Saisonsalat mit gebratener Kaninchenleber	Fr. 16.00

kalte Vorspeisen

Crevettencocktail mit Cognacsauce /Toast und Butter	Fr. 18.50
Rauchlachs mit Meerrettichschaum/Toast und Butter	Fr. 19.50
Rindscarpaccio/Balsamicosauce/Parmesan/geröstete Pinienkerne (mariniertes Rindsfilet, hauchdünn geschnitten)	Fr. 19.50

warme Vorspeisen

frische Waldpilze an einer Kräuterrahmsauce mit Blätterteigkissen	Fr. 18.50
Zanderfilets meunière <u>oder</u> frittiert /Reis/Tartarsauce	Fr. 17.50
Eglifilets frittiert <u>oder</u> frittiert /Reis/Tartarsauce	Fr. 19.00

vegetarische Gerichte

Safran-Steinpilzrisotto	Fr. 25.50
Gemüsecurry im Reising	Fr. 26.50
rassiges Pilzstroganoff im Reising	Fr. 27.50
neun Sorten Gemüse-Teller /Kräuterreis	Fr. 27.50
hausgemachte Crêperolle /Mozzarella/Tomaten-Basilikum Sauce	Fr. 28.50
hausgemachte Kartoffelgnocchi /Waldpilz-Mochel-Ragoût	Fr. 29.50

*das Vegan/Gluten-Laktose-freie Angebot finden
Sie auf der hintersten Seite*



aus dem See

Zanderfilets frittiert/Salzkartoffeln/Saisongemüse/Tartarsauce	Fr.	34.00
Zanderfilets meunière/Reis/Saisongemüse/Tartarsauce	Fr.	34.00
Felchenfilets meunière/Reis/Saisongemüse/Tartarsauce	Fr.	35.00
Felchenfilets nach Art des Chefs/Safran-Dillsauce/Reis	Fr.	36.50
Felchenfilets „Seeblick“ gratiniert/Safrangemüsesauce/Wildreis	Fr.	36.50
Zanderfilets „Seeblick“ gratiniert/Safrangemüsesauce/Wildreis	Fr.	36.50
Eglifilets frittiert/Salzkartoffeln/Saisongemüse/Tartarsauce	Fr.	36.50
Eglifilets meunière/Reis/Saisongemüse/Tartarsauce	Fr.	36.50
Eglifilets mit Mandeln/Reis/Saisongemüse/Tartarsauce	Fr.	38.00
Eglifilets „Grenobloise“ /Kapern/Reis/Saisongemüse/Tartarsauce	Fr.	38.00
als Fitnesssteller mit buntgemischtem Salat	Aufpreis:	Fr. 3.00
zusätzliche Beilagen	Aufpreis:	Fr. 3.50
Gemüseplättli	Aufpreis:	Fr. 4.50

die meisten Gerichte sind als kleine Portionen erhältlich / Preisminderung 10%

Fleischgerichte

Schweinsrahmschnitzel

hausgemachten Butternudeln/Saisongemüse Fr. 29.50

Pouletgeschnetzeltes „New Dehli“

rassige Currysauce/Reisring/Früchtedekoration Fr. 32.00

aufgeschnittenes Kalbssteak vom Grill

Morchelsauce/hausgemachte Butternudeln/Saisongemüse Fr. 49.50

Lammnierstück rosa gebraten

Kräuterkruste/Bratkartoffeln/Saisongemüse 170g. Fr. 35.60

220g. Fr. 39.50

Pferdefilet „Madagaskar“

grüne Pfeffersauce/Kartoffelgratin/Saisongemüse 170g. Fr. 37.80

220g. Fr. 42.00

geschnetzelte Kalbsleber „Art des Chefs“

frische Kräuter/knusprige Rösti Fr. 35.00

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher-Art“

Champignonrahmsauce/knusprige Rösti Fr. 37.00

Kalbs-Wienerschnitzel

Pommes frites/Saisongemüse Fr. 38.50

Rindsstroganoff

raffinierten Paprikasauce/Butterreis/Saisongemüse Fr. 42.00

Rinds-Entrecôte überbacken

hausgemachte Kräuterbutter/Pommes frites/neun Gemüsesorten 170g. Fr. 40.50

220g. Fr. 45.00

Château-Briand (1 Tellerservice)

Sauce Béarnaise/Pommes frites/neun Gemüsesorten 170g. Fr. 46.80

220g. Fr. 52.00

als Fitnesssteller mit buntgemischten Salaten Aufpreis: Fr. 3.00

zusätzliche Beilagen Aufpreis: Fr. 3.50

Gemüseplättli Aufpreis: Fr. 4.50

die meisten Gerichte sind als kleine Portionen erhältlich / Preisminderung 10%

das Fischmenü

Jahreszeitsalat
mit lauwarmen Zanderstreifen
an einem Balsamicodressing

Eglifilets gebacken
mit Salzkartoffeln
und Tartarsauce

Felchenfilets „Seeblick“
serviert mit Butterreis

Fr. 55.00

das Meeresfischmenü

Wintersalat
mit grillierten Black Tiger Crevetten
und Passionsfrucht Vinaigrette

Grillierte Jakobsmuscheln
auf einem Zitronenrisotto

Seeteufelfilets im Olivenmantel
serviert mit Mosaikreis und Grillgemüse

Fr. 62.50

Unser wechselndes Angebot

Die köstliche Suppe

Kürbiscrèmesuppe
mit gerösteten Kürbiskernen

Fr. 11.50

Die besondere Vorspeise

Grillierte Jakobsmuscheln
auf einem Zitronenrisotto

Fr. 17.50

Aus dem See

Saibling meunière
serviert mit Pinienreis
dazu Gemüse und Tartarsauce

Fr. 38.00

Der Chef empfiehlt

„Surf and Turf“
Rindsfilet im Speckmantel
mit Riesencrevetten vom Grill
und Strohkartoffeln

Fr. 53.00

Vegan/Gluten-Laktose-freies Angebot

Suppen

Maiscrèmesuppe mit Kokosnussflavor (V/G/L)	Fr. 10.50
Gemüsebouillon mit Gemüsestreifen(V/G/L)	Fr. 9.50
Tomatencrèmesuppe (V/G/L)	Fr. 10.50



Vorspeisen

Gemüsetortillas /rassige Tex-Mex Sauce(V/G/L)	Fr. 14.50
Gefüllte Weinblätter /Kichererbsen-Humus(V/G/L)	Fr. 13.50
Falaffel/Ratatouille /Joghurt-Gurkensauce(V/G/L)	Fr. 13.50



Hauptgänge

asiatisches Gemüse-Curry /Kartoffelchips(V/G/L)	Fr. 29.50
Pasta «Italien Style» Penne oder Tagliatelle Tomaten/Basilikum/Erbsen Humus(V/G/L)	Fr. 27.00
«Peppiger» Vegan Burger Pulled Erbsen-chunks/Texas Fries(V/L)	Fr. 31.50
Pouletgeschnetztes Sweet and Sour «China Style»/Trockenreis(G/L)	Fr. 29.50



V= VEGAN

G=GLUTEN-frei

L=LAKTOSE-frei

Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt