

# RESTAURANT-HOTEL **SEEBLICK**



Chers clients,

Depuis 24 ans nous sommes, toujours et encore motivés à garder notre restaurant Seeblick au même niveau.

La situation actuelle en gastronomie, présente pour nous aussi continuellement de nouveaux défis.

Pour pouvoir garder le niveau habituel, nous avons quelque peu restructuré, raccourci, personnalisé et raffiné notre offre.

Laissez-vous surprendre, nous allons dans le courant de chaque mois vous faire de nouvelles propositions et recommandations.

La Team Seeblick se réjouit de vous accueillir et vous souhaite pleins de beaux moments gustatifs en notre compagnie.

Cordialement ☺

Votre Team Seeblick

# La carte du menu

## Entrées

Salade assortie	Fr.	9.50
„Salade Seeblick” de saison – salade mêlée, une fois autrement		
Bouquet de salade / légumes du Seeland marinés	Fr.	12.50
„Bouquet de salade sandre”		
Bouquet de salade / lamelles de filets de sandre tièdes	Fr.	16.50
Salade de doucette avec œufs de caille	Fr.	15.50
Soupe au vin blanc	Fr.	11.50

## Les poissons

Filets de sandre frits ou meunière / sauce tartare / pommes vapeur	Fr.	36.00
Filets de féra meunière / sauce tartare / pommes vapeur	Fr.	37.00
Filets de féra „à la mode du chef		
sauce à l’aneth et safran / pommes vapeur	Fr.	38.50
CH-Filets de perches frits <u>ou</u> meunière		
sauce tartare / pommes vapeur	Fr.	42.50
CH-Filets de perches meunière		
aux amandes <u>ou</u> grenoblois / pommes vapeur / sauce tartare	Fr.	44.00

## Proposition de vin

Chardonnay AOC de Gléresse, 2021

Famille Andrey

Cépage: Chardonnay

bouteille 75cl / Fr. 55.00

1dl / Fr. 7.90

## Les viandes

<b>Emincé de poulet „New Delhi”</b> sauce au curry et ananas / couronne de riz / fruits	Fr.	34.00
<b>Emincé de foie de veau „à la mode du Chef”</b> / herbes fraîches/ rösti	Fr.	37.00
<b>Emincé de veau „à la Zurichoise”</b> / sauce au champignons/ rösti	Fr.	39.00
<b>Emincé de bœuf stroganoff</b> / sauce au paprika/ riz au beurre/ légumes	Fr.	45.00
<b>Entrecôte de Bœuf</b> beurre aux herbes fait maison / pommes frites / légumes	Fr.	45.00
<b>Châteaubriand (service sur assiette)</b> sauce béarnaise / pommes frites / 7 sortes de légumes	Fr.	54.00

## Proposition de vin

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

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

## Végétarien

<b>Curry de légumes</b> / couronne de riz	Fr.	28.00
<b>Stroganoff de champignons</b> / couronne de riz	Fr.	29.00
<b>Risotto à la courge</b> avec marrons et aïoli aux herbes	Fr.	32.00
<b>Thaï-Curry piquant</b> avec riz et légumes (végane)	Fr.	33.00
<u>Plats principaux servis comme assiette fitness</u>	plus	Fr. 3.50
Garniture supplément	plus	Fr. 3.50
Petite assiette de légumes	plus	Fr. 4.50

# Menu poisson

## Seeblick

Bouquet de salade  
lamelles de filets de sandre tièdes  
sauce maison

\*\*\*

Filets de perche suisse frits  
pommes nature / sauce tartare

\*\*\*

Filets de féra du lac de Bienne „à la mode du chef“  
sauce au safran et à l’aneth / riz

Fr. 64.00



Pays de provenance:

Veau / bœuf / porc / poulet: Suisse

chasse: Suisse/ Autriche

perches d'évelage / féra / omble chevalier / brochet: Suisse

sandre: Allemagne / Pologne

Elevage d'œufs de poules: Suisse

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.

**L'offre vegan, sans Gluten, sans lactose à la demande**

7.7% TVA sont incl. dans tous nos prix