

# RESTAURANT-HOTEL **SEEBLICK**



Chers clients,

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

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. 10.00
„Salade Seeblick” de saison – salade mêlée, une fois autrement Bouquet de salade / légumes du Seeland marinés	Fr. 12.50
Soupe au vin blanc	Fr. 12.50
„Bouquet de salade sandre” Bouquet de salade / lamelles de filets de sandre tièdes	Fr. 16.50
Carpaccio de saumon des alpes mariné Marinade d’aneth-moutarde / Avocat	Fr. 16.50

## 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. 44.00
CH-Filets de perches meunière aux amandes <u>ou</u> grenoblois / pommes vapeur / sauce tartare	Fr. 45.50
Côtelette de turbot / sauce au curry / boulgos / chicoreé rouge	Fr. 45.00

## Les viandes

Emincé de foie de veau „à la mode du Chef” / herbes fraîches/ rösti	Fr.	38.00
Emincé de veau „à la Zurichoise” / sauce au champignons/ rösti	Fr.	40.00
Joues de porc / polenta / carottes / bière / oignons	Fr.	42.00
<b>Poitrine de pintade</b> boulettes de serviette / sauce aux myrtilles / chou rouge / romanesco	Fr.	44.00
<b>Entrecôte de Bœuf</b> beurre aux herbes fait maison / pommes frites / légumes	Fr.	45.00
<b>Filet de bœuf et ju au porte</b> pommes frites / légumes du marché	Fr.	54.00
<b>Châteaubriand (service sur assiette)</b> sauce béarnaise / pommes frites / légumes du marché	Fr.	54.00

## Végétarien

Raviolis aux bolets / mascarpone / macadamia	Fr.	30.00
Risotto à la courge avec marrons et aïoli aux herbes	Fr.	32.00
Végane Thai-Curry piquant avec riz et légumes	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 : Suisse  
Poulet : Danemark  
Poitrine de pintade : France  
perches d'évelage / féra / brochet: Suisse  
Turbot : Espagne  
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 demand**  
7.7% TVA sont incl. dans tous nos prix