



Werte Gäste

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

Die personelle Situation im Gastgewerbe stellt auch uns vor grosse Herausforderungen.

Damit wir das gewohnte Niveau bieten können, haben wir unser Bankettangebot umstrukturiert, gekürzt, angepasst und verfeinert.

Bei Gruppen ab 10 Personen ersuchen wir Sie, sich auf ein Einheitsmenü zu beschränken.

Da wir nebst Ihrem Bankett noch ein grosses a la Carte Restaurant bewältigen, müssen Gruppen ab 10 Personen sich auf maximum ein Menü beschränken. Somit können wir Ihnen wie den Gästen im a la Carte einen einwandfreien Ablauf Ihres Anlasses gewährleisten.

Das Seeblick-Team freut sich, Sie bei uns las Gast zu empfangen und wünschen Ihnen ein paar schöne Momente!

Herzlichst 😊

Ihr Seeblick-Team



Kurz vorab ein paar Worte zum **Restaurant Hotel Seeblick in Mörigen:**

Der Seeblick liegt an einem der **schönsten Aussichtslagen am Bielersee** und verfügt über genügend **Parkplätze** sowie **direkten Anschluss der BTI-Bahn. (Biel HB nach Ins)**

Alle unsere Räume sind auch **Rollstuhlgängig.**

Der Seeblick verfügen über neue **verschiedene, sehr liebevoll eingerichtete Räumlichkeiten** sowie **moderne Infrastruktur**, was nebst dem eigentlichen à la Carte Service auch einen reibungslosen Ablauf jeglicher Anlässe garantiert.

- **Restaurant:** (70 Plätze) moderne, unkomplizierte und gemütliche Atmosphäre
- **Seeblick Stube:** (80 Plätze) gediegenes und freundliches Ambiente, à la Carte Service, Auswahl an erstklassigen Speisen, Fischspezialitäten mit ausgewählten Weinen
- **Saal Parterre:** (100 Plätze) grosser unterteilbarer Saal, Blick auf den Bielersee, warme gemütliche Atmosphäre
- **Panoramasaal:** (60 Plätze) für Anlässe jeglicher Art
Gediegene Lokalität mit sensationellem Blick auf den Bielersee.
(Hier besteht auch die Möglichkeit einen Apéro auf der angrenzenden Aussichtsterrasse abzuhalten - bis 120 Personen)
- **Gartenterrasse:** (140 Plätze) südliche, sehr schöne, sonnige und doch unkomplizierte Atmosphäre
- **Weinkeller:** (18 Plätze) dieser Gewölbekeller ist ideal für spezielle Anlässe wie Degustationen, Vereinsabende, kleine spezielle Anlässe, Sitzungen, Apéro, etc.
- **Hotelzimmer:** unsere 16 Hotelzimmer sind alle individuell eingerichtet. Die sehr liebevoll gestaltete Zimmer verfügen über guten Komfort
- **Kinderspielzimmer:** für unsere „kleinen Gäste“ haben wir im Erdgeschoss ein separates kleines Kinderspielzimmer, wo sie nach Lust und Laune verweilen können

Wir haben uns zum Ziel gesetzt, maximale Dienstleistung in herrlichem Ambiente anzubieten

Zur Optimierung Ihres Anlasses haben wir einige wichtige Punkte für Sie festgehalten:

1. Alle Menüvorschläge gelten ab 10 Personen.
Um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren, müssen Sie sich auf ein Menü eignen.

Mehrere Menüs an Ihrem Anlass sind nicht mehr möglich
2. Die Menüwahl muss 7 Tage im Voraus bekannt gegeben werden. Abweichungen der Anzahl Personen, welche 1 Tag vor dem Anlass nicht gemeldet werden, müssen wir voll in Rechnung stellen.
3. **Kinder-Menüs** bereiten wir gerne zu. Sagen Sie uns bitte, wie viele Kinder an Ihrem Anlass teilnehmen und welchen Alters sie sind. Mit diesen Angaben können wir Ihnen gezielte Vorschläge unterbreiten.
4. **Vegetarische/Vegane Menüs** sowie **Allergiker** sind bei selbstverständlich auch im Angebot. Auf Vorbestellung und genauester Abklärung werden wir gerne die entsprechenden Menüs vorbereiten.
5. Die Räumlichkeiten für **Sitzungen** mit anschliessendem Essen sind selbstverständlich unentgeltlich. Bei ausschliesslichen Sitzungen müssen wir Ihnen für die Vorbereitung des Saales, Strom, Reinigung, etc. einen Selbstkostenbeitrag verrechnen. **Saalgebühr Fr. 60.00 / Gebühr pro Hilfsmittel Fr. 20.00**
6. Wünschen Sie für Ihren Anlass einen **Tischschmuck**? Wir bestellen diesen gerne für Sie. Es wird Ihnen nur der Tischschmuck verrechnet (kein Handlingpreis). Gerne werden wir Ihnen auch unsere „Hausdekoration“, meist Trockenblumen, unentgeltlich zur Verfügung stellen.
7. Wünschen Sie, dass wir Ihren Tisch mit **Kerzen** dekorieren? Eine Dienstleistung, die bei uns gratis ist.
8. Wünschen Sie, dass Ihr ausgewähltes Menü aufgelegt wird? Wir drucken Ihre **Menükarten** gerne für Sie kostenlos
9. **Hotelzimmer** reservieren wir Ihnen und Ihren Gästen sehr gerne, damit Sie den nächsten Tag gemütlich bei uns ausklingen lassen können. Bitte nehmen Sie eine Hotelreservation frühzeitig vor.
10. Haben Sie für Ihren Anlass **Musik** vorgesehen? Gemäss Gemeindeverordnung darf bis max. 00.30 Uhr Musik gemacht werden.
11. Unser Restaurant ist bis 23.30Uhr geöffnet. Nach einer im Voraus bekanntgegebener Verlängerung, dürfen Sie **bis max. 00.30 Uhr** bei uns feiern und Musik machen (ab 30 Personen). Da wir uns in einem Wohnquartier befinden, dürfen wir das Restaurant leider nicht länger offen haben.
12. Jegliche Art von **Feuerwerkskörpern** sind laut Gemeindeverordnung **im und um den Seeblick sowie in der ganzen Gemeinde Mörigen untersagt**, da wir in einem Wohnquartier sind und dies zu grossen Schäden führen kann. (keine Wunderkerzen, Zuckerstöcke, fliegende Papier-Kerzen etc.)
Bei jeglichen Schäden haften die Gastgeber.

Herzlichen Dank, dass Sie sich soviel Zeit genommen haben, diese Zeilen zu lesen.
Wir sind überzeugt, dass Ihr Anlass im Restaurant Hotel Seeblick in positives Erlebnis sein wird.

Apéro / Getränke

Twanner weiss, Chasselas, Bielersee, Nick Bösiger	Flasche	Fr. 36.00
Twanner rosé, Oeil-de-Perdrix, Bielersee, Nick Bösiger	Flasche	Fr. 44.00
Prosecco	Flasche	Fr. 48.00
Champagner (diverse Sorten),	Flaschen	auf Anfrage
Bowle ohne Alkohol	pro Glas	Fr. 6.50
Bowle mit Alkohol	pro Glas	Fr. 8.00
Orangensaft / Tomatensaft	Liter	Fr. 15.00

(Detailliertes Weinangebot auf unserer Homepage www.seeblick.net)

Apéro

Nüssli und Chips 40gr	pro Person	Fr. 3.50
Gemüsesticks mit Dip 50gr	pro Person	Fr. 3.50
zweierlei Oliven 50gr	pro Person	Fr. 3.80
Bruschetta 1 Stück	pro Person	Fr. 2.80
Käseküchlein 1 Stück	pro Person	Fr. 2.50
Schinkengipfeli 1 Stück	pro Person	Fr. 3.00
Siedfleisch Salat im Glas 1 Stück	pro Person	Fr. 4.00
Karottenmousse mit Ingwer 1 Stück	pro Person	Fr. 3.50
Zanderknusperli mit Tartarsauce 80gr	pro Person	Fr. 7.00
Schweizer-Egliknusperli mit Tartarsauce 60gr	pro Person	Fr. 8.50
Rindstatar mit Cognac 1 Stück	pro Person	Fr. 5.50
frittierte Calamari mit Knoblauchmayo 60gr	pro Person	Fr. 7.50
Gebeizte Makrele mit Apfelchutney 1 Stück	pro Person	Fr. 5.50

Vorspeisen

Bunter Blattsalat	Fr. 9.50
Seeblicksalat mit hausgemachtem Dressing	Fr. 12.50
Kirschtomatensalat mit Burrata und Rucola	Fr. 14.50
Seeblicksalat mit lauwarmen Zanderstreifen	Fr. 16.50
Lachscarpaccio mit Avocado und Senf	Fr. 16.50
Vitello Tonnato mit roter Zwiebel und Kapern	Fr. 21.00
Zanderfilet meunière <u>oder</u> frittiert mit Salzkartoffeln und Marktgemüse	Fr. 18.50
Schweizer-Eglifilets meunière <u>oder</u> frittiert mit Salzkartoffeln und Marktgemüse	Fr. 22.00

Suppen

Bielersee Weissweinsuppe mit Croûtons	Fr. 11.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	Fr. 12.50
Kürbissuppe mit Kernen (nach Saison)	Fr. 14.50
Spargelcrèmesuppe mit Morcheln (nach Saison)	Fr. 16.50
Fischcrèmesuppe mit geräucherter Bielerseefelche	Fr. 16.50

Hauptgänge

Rindsfilet mit Marktgemüse und Kartoffelgratin (Beilage wechselbar)	Fr. 54.00
Roastbeef mit Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln (Beilage wechselbar)	Fr. 45.00
Rindsschmorbraten mit Marktgemüse und Kartoffelstock (Beilage wechselbar)	Fr. 40.00
Schweinsfilet im Rohschinken mit Wurzelgemüse und Schupfnudeln	Fr. 42.00
Perlhuhnbrust mit Tessiner-Polenta und Karotten *	Fr. 40.00
Kalbskopfbäggli mit Marktgemüse und Risotto	Fr. 46.00
Schweizer Eglifilet meunière mit Marktgemüse und Salzkartoffeln	Fr. 42.50
Zanderfilet meunière mit Marktgemüse und Salzkartoffeln	Fr. 36.00
Steinputtfilet mit gebratenem Wildreis und Asia-Gemüse *	Fr. 44.00
Adlersfisch auf Belugalinsen mit Süsskartoffeln *	Fr. 42.00
Zanderfilet mit Süsskartoffeln, Fenchel und Thymian *	Fr. 38.00
Bielensee Felchenfilet meunière mit Marktgemüse und Salzkartoffeln	Fr. 37.00

- Bei diesen Menüs können die Beilagen nicht geändert werden

Ravioli der Saison mit Mozzarella und Rucola	Fr. 32.00
Risotto Parmegianna mit Pilzen	Fr. 32.00

Desserts

Tiramisu mit saisonalem Früchtecoulis	Fr. 10.50
Schokoladenvariation mit Beeren	Fr. 13.50
Bananenkuchen mit Joghurt, braune Schokolade und Minze	Fr. 14.50
Mangoschnitte mit Passionsfrucht und weisser Schokolade	Fr. 14.50
hausgemachte Vacherin Torte mit Aromen nach Wahl pro Person	Fr. 16.50

Dessert-Variation - Buffet (mindest-Einheit 10 Stück/Gläsli pro Sorte)

Eine herrliche Auswahl an verschiedenen kleinen köstlichen Dessert-Gläsli, prachtvoll präsentiert auf einem oder mehreren Spiegeln pro Gläsli

Fr. 5.00

Tiramisu mit saisonalem Früchtecoulis
helles Mousse-au-Chocolat
dunkles Mousse-au-Chocolat
Saison-Parfait, hausgemacht
Fruchtsalat
Zitronen crème
Mangocrème
gebrannte Crème

