



Lieber Gast

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere

Menüvorschläge

mit denen wir Sie gerne verwöhnen.

Das Angebot enthält verschiedene schmackhafte Vorspeisen, sorgfältig ausgesuchte Hauptgerichte sowie eine Auswahl an hausgemachten Desserts! Selbstverständlich kreieren wir auch gerne Ihr Wunschmenü.

Wir sind bestrebt, Ihnen lieber Gast, frischeste und beste Qualität zu einem guten Preis-Leistungsverhältnis anzubieten.

Bei jeder Bankettorganisation taucht eine Vielzahl von Fragen auf. Wir beraten und unterstützen Sie gerne.

Bestimmt lohnt es sich, wenn Sie unverbindlich bei uns vorbeikommen um sich unsere verschiedenen Räumlichkeiten anschauen. Damit wir zusammen an Ort und Stelle in aller Ruhe sämtliche Einzelheiten besprechen können, bitten wir Sie vorher einen Termin zu vereinbaren.

In diesem Sinne würden wir uns sehr freuen, Sie und Ihre Gäste bei uns im Restaurant Hotel Seeblick zu verwöhnen und danken schon jetzt für Ihr Interesse.

Herzlichst,

*Urs und Silvia Engel
sowie das ganze Seeblick-Team*

Vision des Seeblicks:

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

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

Alle unsere Räume sind auch *Rollstuhlgängig.*

Dank einer kompletten Renovation verfügen wir 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:** moderne, unkomplizierte und gemütliche Atmosphäre
(ca. 70 Plätze)
- **Seeblick Stube:** gediegenes und freundliches Ambiente, à la Carte Service, grosse Auswahl an erstklassigen Speisen, Fischspezialitäten mit ausgewählten Weinen
(ca. 80 Plätze)
- **Saal Parterre:** grosser unterteilbarer Saal, Blick auf den Bielersee, warme gemütliche Atmosphäre
(ca. 120 Plätze)
- **Panoramasaal:** für Anlässe wie Hochzeiten ein Traum!
Gediegene Lokalität mit sensationellem Blick auf den Bielersee.
(Hier besteht auch die Möglichkeit einen Apéro auf der angrenzenden Aussichtsterrasse abzuhalten - bis ca 150 Personen)
(ca. 60 Plätze)
- **Gartenterrasse:** südliche, sehr schöne, sonnige und doch unkomplizierte Atmosphäre
(ca. 140 Plätze)
- **Weinkeller:** dieser Gewölbekeller ist ideal für spezielle Anlässe wie Degustationen, Vereinsabende, kleine spezielle Anlässe, Sitzungen, Apéro, etc.
(ca. 24 Plätze)
- **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
Kinderecke:

Wir haben uns zum Ziel gesetzt, maximale Dienstleistung in herrlichem Ambiente zu vernünftigen Preisen anzubieten.

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

1. ***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.
2. ***Vegetarische/Vegane Menüs*** sowie ***Allergiker*** sind bei selbstverständlich auch im Angebot. Auf Vorbestellung und genauester Abklärung werden wir gerne die entsprechenden Menüs vorbereiten.
3. Wünschen Sie für Ihren Anlass einen ***Tischschmuck***? Wir bestellen diesen gerne für Sie. Es wird Ihnen nur der Tischschmuck verrechnet (kein Handlingpreis). Bestellen, Lagern und Dekorieren sind unentgeltlich. Gerne werden wir Ihnen auch unsere „Hausdekoration“, meist Trockenblumen, unentgeltlich zur Verfügung stellen.
4. Wünschen Sie, dass wir Ihren Tisch mit ***Kerzen*** dekorieren? Eine Dienstleistung, die bei uns gratis ist.
5. Wünschen Sie, dass Ihr ausgewähltes Menü aufgelegt wird? Wir drucken Ihre ***Menükarten*** gerne für Sie kostenlos.
6. ***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.
7. Haben Sie für Ihren Anlass ***Musik*** vorgesehen? Gemäss Gemeindeverordnung darf bis maximal 01.00 Uhr Musik gemacht werden.
8. Zur ***Besprechung Ihres Anlasses*** nehmen wir uns gerne Zeit für Sie. ***Bitte vereinbaren Sie dafür einen Termin*** bei Frau Engel.
9. Gerne können Sie Ihre Feste bei uns auch ***über Mitternacht hinaus feiern***. Allerdings bitten wir Sie, uns dies vorher mitzuteilen, damit wir für Ihren Anlass auch zu später Stunde noch ausreichend Personal haben. Nach Mitternacht müssen wir Ihnen Fr. 200.00 für die angebrochene Stunde verrechnen. **(Bis maximal 01.00 Uhr, ab 30 Personen)**.
10. Die meisten unserer ***Menüvorschläge eignen sich ab 10 Personen***. Um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren, muss die genaue Anzahl Personen sowie die genaue Menüauswahl 5 Tage vor dem Anlass bekannt gegeben werden. Jegliche Abweichungen, die nicht gemeldet werden, müssen wir Ihnen in Rechnung stellen.
11. 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.**
12. 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. Verlangen Sie diesbezüglich unsere separaten Bestimmungen für Sitzungen.

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

Salzgebäck wie Nüssli und Stängel	pro Person	Fr. 2.20
Hausgemachte Grissini-Stängel	pro Person (3 Stück)	Fr. 2.20
Blätterteiggebäck	5 Stück	Fr. 3.90
Blätterteig-Teilchen mit Fleisch/Gemüse-Füllung	3 Stück	Fr. 3.90
Frittierte Zwiebelringe	3 Stück	Fr. 2.50
Gemüestangen mit Dip	pro Person	Fr. 3.50
Amuse-bouches assortiert	pro Person (1 Stück)	Fr. 3.50
Käseküchlein	pro Stück	Fr. 2.20
Schinkengipfeli	pro Stück	Fr. 2.40
Grüne und schwarze Oliven	pro Person	Fr. 4.50
Melonenwürfeli mit Rohschinken Hüppli (Saison)	pro Stück	Fr. 2.20
Tomaten/Mozzarella/Basilikum-Spiessli	pro Stück	Fr. 2.20
Berner Hobelkäse	pro Person	Fr. 5.20
Fleischkügel „Seeblick“ an einer pikanten Sauce	pro Person (2 Stück)	Fr. 1.70
Frühlingsrolle „Kreativ“ sowie Samosa	2 Stück	Fr. 3.80
Bruschetta mit Basilikum Tomaten	pro Person (2 Stück)	Fr. 3.70
Fischknusperli mit Tartarsauce (Felchen oder Zander)	pro Person (80g)	Fr. 6.80
Fischknusperli mit Tartarsauce (Egli)	pro Person (80g)	Fr. 7.50
Mundgerechte Desserthäppli Seeblick (ideal zum Kaffee)	pro Person (3 Stück)	Fr. 8.50
Flammkuchen «Seeblick»	pro Person (2 Stück)	Fr. 3.50

Apéro Buffet I

(ab 10 Personen)

Hausgemachte Grissini/Salzgebäck
Gemüestangen mit Dip
Amuse-bouches assortiert
Blätterteiggebäck assortiert
Bruschetta mit Basilikum Tomaten

Preis pro Person Fr. 15.50

Apéro Buffet II

(ab 10 Personen)

Hausgemachte Grissini/Gemüestangen mit Dip
Tomaten/Mozzarella/Basilikum-Spiessli
Melonen mit Rohschinken (Saison)
Fleischkügel „Seeblick“/Frühlingsrolle „kreativ“
Amuse-bouches assortiert
Blätterteiggebäck

Preis pro Person Fr. 19.50

grosses Apéro Buffet

(ab 20 Personen)

Salzgebäck wie Nüssli und Stängel
Hausgemachte Grissini
Gemüestangen mit Dip
Amuse-bouches assortiert
Schinkengipfeli und Käseküchlein
Melonen mit Rohschinken (Saison)
Tomaten/Mozzarella/Basilikum-Spiessli
Fleischkügel „Seeblick“ an einer pikanten Sauce
Frühlingsrolle „Kreativ“ sowie Samosa
Bruschetta mit Basilikum Tomaten

Preis pro Person Fr. 24.50

Stehlunch/Dinner Apéro riche

(ab 20 Personen)

wie das grosse Apérobuffet

dazu:

Bielensee-Felchenknusperli mit Tartarsauce

anschliessend zum Dessert:

Mundgerechte Desserthäppli Seeblick

Preis pro Person Fr. 39.50

Apéro / Getränke

Twanner weiss, Chasselas, Bielersee, Nick Bösiger
Twanner rosé, Oeil-de-Perdrix, Bielersee, Nick Bösiger
Prosecco
Champagner (diverse Sorten), Sekt Mauler bruit/rosé
Boule ohne Alkohol
Boule mit Alkohol
Orangensaft / Tomatensaft

(verlangen Sie unsere detaillierte Weinkarte)

Flasche	Fr. 33.00
Flasche	Fr. 39.50
Flasche	Fr. 46.50
Flaschen	auf Anfrage
pro Glas	Fr. 6.50
pro Glas	Fr. 7.50
Liter	Fr. 14.00

Salate

Bunter Blattsalat	Fr. 9.50
Gemischter Salat (6 Sorten)	Fr. 11.00
Nüsslisalat mit Ei oder Speck	Fr. 12.50
Nüsslisalat mit Ei und Speck	Fr. 13.50
Tomaten-Mozzarellasalat mit frischem Basilikum	Fr. 14.50
Salatbouquet mit lauwarmen Zanderstreifen	Fr. 15.50
Salatbouquet mit feinen Rauchlachsstreifen	Fr. 15.50
Salatbouquet mit Parmaschinken an Grissini-Stängel umwickelt	Fr. 15.50

kleines Salatbuffet

(ab 20 Personen)

Verschiedene Blattsalate
bunte Saisonsalate dekoriert
Tomaten/Mozzarella

Preis pro Person Fr. 15.50

grosses Salatbuffet „de Luxe“

(ab 20 Personen)

Verschiedene Blattsalate
bunte Saisonsalate schön kreiert und dekoriert
Rauchfischplatte mit Lachs und Bielersee-Felchenfilets
Rohschinken mit Melonen (nach Saison)
Tomaten-Mozzarella

Preis pro Person Fr. 24.50

kalte Vorspeisen

Hausgemachte Fleischpastete , schön dekoriert	Fr. 15.50
Fächer von Cavaillon-Melonen mit Bündner Rohschinken (nach Saison)	Fr. 15.50
Antipasti-Teller	Fr. 15.50
Crevettencocktail an einer herrlichen Cocktailsauce mit Cognac abgeschmeckt	Fr. 18.50
Lachstartar dekoriert, Toast und Butter	Fr. 18.50
Rindscarpaccio an einer Balsamico-Dressing, mit Parmesan und gerösteten Pinienkernen	Fr. 19.50
Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	Fr. 19.50
Geräuchertes Bielersee-Felchenfilet mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	Fr. 18.50

Suppen

Kraftbrühe mit Flädli oder Cognac oder Sherry	Fr. 9.00
Klare Kraftbrühe mit Ei oder Gemüsestreifen	Fr. 9.00
Seeländer Erbsensuppe mit einem Rahmmousse dekoriert	Fr. 9.50
Broccolicrèmesuppe	Fr. 9.50
Kürbisrahmsuppe mit Curry abgeschmeckt (nach Saison)	Fr. 11.50
kalte Melonensuppe (nach Saison)	Fr. 11.50
kalte Spanische Gemüsesuppe Gazpacho-Suppe	Fr. 11.50
Weissweinsuppe „Seeblick“ mit gerösteten Brotwürfeli	Fr. 11.50
Französische Zwiebelsuppe mit Kräutercroûtons	Fr. 11.50
Tomatencrèmesuppe mit frischem Basilikum	Fr. 11.50
Französische Zwiebelsuppe mit einer Blätterteighaube	Fr. 11.50
Risotto-Morchelcrèmesuppe	Fr. 13.50
Bielensee Fischbouillabaise	Fr. 16.50

warme Vorspeisen

Ricotta Tortellini auf Tomatensauce	Fr. 14.50
Conchiglie (Müscheli) zweierlei Saucen	Fr. 14.50
Fettuccini (Breite Nudeln) an einer rassigen Tomatensauce	Fr. 14.50
Nudeln mit Lachsstreifen Safran-Dillsauce	Fr. 15.00
hausgemachte Kartoffelgnocchi , Waldpilz-Morchel-Ragoût	Fr. 16.50
Dreierlei Pasta „Tri Colore“ zb: Conchiglie an einer Nusscrèmesauce, Pesto-Tagliatelle, Penne Arrabbiata	Fr. 16.50
Blätterteigkissen gefüllt mit Waldpilzen und frischen Kräutern	Fr. 18.50
Safran-Steinpilzrisotto nach Art des Chefs	Fr. 15.50
Zanderfilets meunière <u>oder</u> frittiert /Reis/Tartarsauce	Fr. 17.50
Felchenfilets meunière <u>oder</u> frittiert /Reis/Tartarsauce	Fr. 18.00
Eglifilets meunière <u>oder</u> frittiert /Reis/Tartarsauce	Fr. 19.00

vegetarische Gerichte

Penne /Tomaten-Käse-Sauce	Fr. 23.00
Spinattortelloni an einer Safransauce	Fr. 23.00
Steinpilz-Safranrisotto	Fr. 25.50
Gemüsecurry /Reisring/Früchte	Fr. 26.50
neun Sorten Gemüseteller //Kräuterreis	Fr. 27.50
rassiges Pilzstroganoff /Reisring/frische Pilze/Peperoni/Gemüse	Fr. 27.50
hausgemachte Kartoffelgnocchi /Waldpilz-Morchel Ragoût	Fr. 29.50

für das Vegan/Gluten-Laktose-freie Angebot führen wir eine separate Karte auf unserer Homepage

Sorbet als Zwischengang

Apfelsorbet	Fr. 5.90
Zitronensorbet	Fr. 5.90
Sorbet „Seeblick“ (Campari-Blutorangensorbet)	Fr. 7.70
verschiedene Sorbets mit Alkohol	Fr. 7.70

Hauptgerichte Fisch

Zanderfilets meunière <u>oder</u> frittiert/Reis/Tartarsauce	Fr. 34.00
Felchenfilets meunière <u>oder</u> frittiert/Reis/Tartarsauce	Fr. 35.00
Felchenfilets frittiert/Salzkartoffeln/Tartarsauce	Fr. 35.00
Felchenfilets nach Art des Chefs/Safran-Dillsauce/Reis	Fr. 36.50
Eglifilets meunière <u>oder</u> frittiert/Reis/Tartarsauce	Fr. 36.50
Eglifilets mit Mandeln/Reis/Tartarsauce	Fr. 38.00
Eglifilets „Grenobloise“ mit Kapern/Reis	Fr. 38.00
St. Petersfisch grilliert (Meeresfisch) nach méditerraner Art Tomatensauce/Reis/Gemüsedekoration	Fr. 29.00
Gefüllte Seezunge mit Schalottenspinat und Zitronengras-Schaum/Mandelreis	Fr. 31.50
Lachsfilet /Kräuter-Dillsauce/Mandelreis/Gemüse garnitur	Fr. 31.50

Beilagen zur Auswahl:

Reis/Wildreis/Mandelreis/Pommes frites/Kroketten/Kartoffelgratin/Salzkartoffeln



Hauptgerichte Fleisch

Schweinsstroganoff /Paprikasauce/Pommes frites/Gemüse	Fr. 27.00
Schweinsgeschnetzeltes /Pilzrahmsauce/Butternudeln/Gemüse	Fr. 28.00
Schweinsrahmschnitzel /Pilzrahmsauce/Butternudeln/Gemüse	Fr. 29.50
Schweinspiccata / Portweinsauce mit Grappa-Risotto	Fr. 28.50
Schweinsbraten mit Pilzen/Rüebli mit Speck/Kartoffelstock	Fr. 29.50
Schweinmédaillons /Pilzrahmsauce/Röstikroketten/Seeländergemüse	Fr. 33.00
Schweinsfilet im Speckmantel am Stück gebraten Chasselas-Sauce/Kartoffelgratin/Gemüse	Fr. 37.00
Gefüllte Pouletbrust /Kräuterrahmsauce/Reis/Gemüse garnitur	Fr. 28.50
Pouletgeschnetzeltes „New Dehli“ Currysauce/im Reising mit frischer Frücht garnitur	Fr. 32.00
Perlhuhnbrust /Grappa-Risotto/Gemüse	Fr. 34.50
Coq au vin (Geschmortes Huhn) Rotweinsauce/Nudeln/Gemüse	Fr. 31.50
Kaninchenragout nach Tessiner Art/Polenta	Fr. 33.00
Kalbstgeschnetzeltes /Champignons-Rahmsauce/Kräuterreis	Fr. 37.00
Kalbskarree am Stück gebraten/Bratkartoffeln/Gemüse garnitur	Fr. 44.00
Kalbsfilets mignon / Morchelsauce/Kartoffelgratin/Gemüse garnitur	Fr. 48.50
„Deux Filets“ mignon (Rind-und Schweinsfilet) Steinpilzsauce und Rotweinsauce/Kartoffelgratin/Gemüse garnitur	Fr. 43.50
Rindsgeschnetzeltes /Paprikasauce/Butternüdeli und Gemüsedekoration	Fr. 33.00
Saftiger Rindsschmorbraten /gemischtes Gemüse und Pilzen/Kartoffelstock	Fr. 34.50
warmes Roastbeef aus dem Ofen , am Stück gebraten Haussauce/Kartoffelgratin/Gemüse	Fr. 39.50
Rindsfiletstroganoff /Butterreis/Paprikasauce	Fr. 42.00
Drei Filets nach Art des Chefs (in zwei Gängen serviert) Kartoffelgratin / Reis oder Pommes frites und Gemüse garnitur	Fr. 49.50
Rindsfilet am Stück gebraten (Château-Briand) Sauce Béarnaise/Kartoffelgratin/Gemüse	Fr. 52.00

Gerne servieren wir Ihnen Nachservice gegen Aufpreis

„urchige“ Hauptgänge & Zwischengerichte

Diverse hausgemachte Früchtekuchen mit Rahm	Fr. 7.50
Schweinsbratwurst /Zwiebelsauce/Butterrösti	Fr. 18.50
Heisser Beinschinken /Karoffelsalat <u>oder</u> Kartoffelgratin	Fr. 24.50
Schweinschnitzel /Pommes frites/Tagesgemüse	Fr. 27.00
Zanderknusperli /hausgemachtem Brot/Tartarsauce (250 gr)	Fr. 21.50
Seeblick Teller /Kalter Fleischteller mit Käse/hausgemachtes Brot	Fr. 19.50
Berner-Platte reichhaltig garniert/Salzkartoffeln/Bohnen	Fr. 29.00

hausgemachte Desserts

Cassata mit Rahm <u>oder</u> Schnaps	Fr. 9.50
Gebrannte Crème	Fr. 8.50
Frischer Fruchtsalat/Rahm <u>oder</u> Kirsch	Fr. 10.80
kleiner frischer Fruchtsalat/1 Kugel Glacé/Rahm	Fr. 8.50
lauwarmer Schokolade-Kuchen mit Vanilleglacé	Fr. 9.50
heisse Beeren / 1 Kugel Vanilleglacé	Fr. 11.50
dreierlei Sorbets /frische Früchte	Fr. 9.50
erfrischende Zitronencrème /caramelisierten Mandelhüppe	Fr. 9.50
Ananascarpaccio / 1 Kugel Vanille-Glacé/dekoriert	Fr. 10.50
Grosis Süssmostcrème	Fr. 9.50
hausgemachtes Caramelköppli garniert	Fr. 9.80
Pannacotta /Zitrusfrüchten	Fr. 11.50
marinierte Rotweinzwetschen /Zimtglacé	Fr. 11.50
Früchte-Mousse	Fr. 11.50
weisses und braunes Schokoladenmousse	Fr. 11.50
hausgemachtes Parfait dekoriert (saisonal)	Fr. 11.00
(diverse Aromen je nach Saison wie Erdbeer, Baumnuß, Grand-Marnier etc)	
Dessertteller „Seeblick“ eine herrliche Kreation mit verschiedenen Köstlichkeiten	Fr. 15.50
Saison-Dessertteller ein saisonal abgestimmtes Dessertteller, schön dekoriert	Fr. 15.50

Vacherintorte inkl. Hausdekoration und Tortenständer (diverse Aromen) pro Person Fr. 14.50
(ideal als Hochzeits-oder Geburtstagstorte, ev. anstelle eines Desserts)

perfekt zum Kaffee: Diverse **Dessert-Häppli assortiert** (3 Stück) pro Person Fr. 8.50
selber mitgebrachte Torten/Desserts verrechnen wir fürs Geschirr/Besteck pro Person Fr. 5.00

der absolute Seeblick Hit, unsere Dessert-Buffets!

...diese werden Ihre Gäste nicht so schnell vergessen...

Schön kreierte **Dessertbuffet ohne Käse** (ab 25 Personen) pro Person Fr. 23.50

„Käse-Spiegel“ (ab 10 Personen) pro Person Fr. 14.90

sehr schön dekorierte Platte mit acht verschiedenen Sorten Hart-und Weichkäse
dazu Trauben, Birnenbrot, Trockenfrüchte und Hausgemachtes Brot

einfach, günstig, aber immer gut!

Menu A

Suppe oder Dessert nach Wahl
Blattsalatbouquet/Hausdressing
Grosis's Hackbraten
Pommes frites

Fr. 34.00

Menu B

Suppe oder Dessert nach Wahl
Blattsalatbouquet/Hausdressing
Pouletgeschnetzeltes
Pilzrahmsauce/Butternüdeli

Fr. 36.00

Menu C

Suppe oder Dessert nach Wahl
Blattsalatbouquet/Hausdressing
Schweinhalsbraten
Haussauce/Kartoffelgratin

Fr. 36.00

Menu D

Suppe oder Dessert nach Wahl
Blattsalatbouquet/Hausdressing
Gefüllte Pouletbrüstli
Kräuterrahmsauce/Reis

Fr. 36.00

Menu E

Suppe oder Dessert nach Wahl
Blattsalatbouquet/Hausdressing
Rindsgeschnetzeltes (nicht Filet)
rassige Paprikasauce/Butterreis

Fr. 40.00

Menu F

Suppe oder Dessert nach Wahl
Blattsalatbouquet/Hausdressing
Zanderfilets «Huus Art»
Safran-Dillsauce /Reis

Fr. 42.00

Suppen-Wahl:

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen/Kraftbrühe mit Flädli/Seeländer Gemüsesuppe

Dessert-Wahl hausgemacht:

Caramelköpfli/gebrannte Creme/erfrischende Zitronen crème/hausgemachtes Saison-Parfait

Aenderungen nur mit Preisanpassungen möglich

Beliebteste Seeblick Menüs

Menu 1

Weissweinsuppe «Seeblick»
gerösteten Brotwürfeli

Blattsalatbouquet mit lauwarmen Zanderstreifen
Hausdressing

Schweinsfilet im Speckmantel am Stück gebraten
Chasselas-Sauce
Kartoffelgratin/Gemüse garnitur

Hausgemachtes Saison-Parfait
Dekoriert

Fr. 77.00

Menu 2

Seeländer Gemüsesuppe

Blattsalatbouquet mit lauwarmen Zanderstreifen
Hausdressing

Drei Filets «Seeblick» (in zwei Gängen serviert)
Kartoffelgratin/Reis
Gemüse

Dreierlei Sorbets
mit frischen Früchten dekoriert

Fr. 87.00

Menu 3

Nüsslisalat mit Ei
Hausdressing

Kleine Portion Zander frittiert oder meunière
Salzkartoffeln/Tartarsauce

Sorbet «Seeblick»
(Campari-Blutorangensorbet)

Kalbskarree aus dem Ofen
Rotweinsauce
Kartoffelgratin/Gemüse

Hausgemachtes Grand-Marnier Parfait
dekoriert

Fr. 98.00

Menu 4

Nüsslisalat mit Ei
Hausdressing

Lachstartar dekoriert
Toast und Butter

Roastbeef
aus dem Ofen, am Stück gebraten
Haussauce/Kartoffelgratin/Seeländergemüse

Marinierte Rotweinzwetschgen
mit einer Kugel Zimtglacé

Fr. 95.50

Menu 5

Proseccocrèmesuppe

Blattsalatbouquet mit lauwarmen Zanderfilets
Hausdressing

Dreierlei Pasta «Tri Colore»

Schweinsfilet im Ofen am Stück gebraten
knusprige Speck-Kruste
Kartoffelgratin/Seeländergemüse

Gourmet-Dessertteller

Fr. 89.00

Menu 6

Hauchdünn geschnittenes Rindscarpaccio
Olivenöl/Parmesan

Gebratenes Filet St.Pierre auf warmem Grillgemüse
Salzkartoffeln

Dreierlei Pasta «Tri Colore»

Kalbskarree aus dem Ofen am Stück gebraten
kräftige, rote Piemont-Sauce
Rosmarin-Bratkartoffeln/Seeländergemüse

Gormet-Dessertteller

Fr. 98.00

Seeblick Klassiker

Fischmenü

Blattsalatbouquet
mit lauwarmen Zandersteifen

Eglifilets frittiert
Salzkartoffeln/Tartarsauce

Felchenfilets nach Art des Chefs
Safran-Dillsauce

Butterreis

Hausgemachtes Saisonparfait
dekoriert

Fr. 65.00

Oder

Fleischmenü

Blattsalatbouquet mit Parmaschinken
Grissini-Stängel

Weissweinsuppe «Seeblick»
mit gerösteten Brotwürfeli

Schweinsfilets am Stück gebraten
Pilzrahmsauce

Kartoffelgratin/Gemüse

Hasugemachtes Saisonparfait
dekoriert

Fr. 65.00