



## *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. 100 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 max. 00.30 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. 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 40 Personen). Da wir uns in einem Wohnquartier befinden, dürfen wir das Restaurant leider nicht länger offen haben.
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, Zuckerstücke, 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. ***Saalgebühr Fr. 60.00 / Gebühr pro Hilfsmittel Fr. 20.00***

***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 Stängeli	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 Desserthüppli Seeblick (ideal zum Kaffee)	pro Person (3 Stück)	Fr. 9.50
Flammkuchen «Seeblick»	pro Person (2 Stück)	Fr. 3.50

### **Apéro Buffet I**

(ab 20 Personen)

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

Preis pro Person Fr. 15.50

### **grosses Apéro Buffet**

(ab 30 Personen)

Salzgebäck wie Nüssli und Stängeli  
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

## 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  
(Detailliertes Weinangebot auf unserer Homepage [www.seeblick.net](http://www.seeblick.net))

Flasche	Fr. 34.00
Flasche	Fr. 42.00
Flasche	Fr. 46.50
Flaschen	auf Anfrage
pro Glas	Fr. 6.50
pro Glas	Fr. 7.50
Liter	Fr. 14.00

### **Apéro Buffet II**

(ab 20 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

### **Stehlunch/Dinner Apéro riche**

(ab 30 Personen)

wie das grosse Apérobuffet

dazu:

Zanderknusperli mit Tartarsauce

anschliessend zum Dessert:

Mundgerechte Desserthüppli Seeblick

Preis pro Person Fr. 39.50

## 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. 18.00

### *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. 28.00

## kalte Vorspeisen

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

## Suppen

Kraftbrühe mit Flädli oder Cognac oder Sherry	Fr. 9.00
Klare Kraftbrühe mit Ei oder Gemügestreifen	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

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

## vegetarische Gerichte

<b>Penne</b> /Tomaten-Käse-Sauce	Fr. 23.00
<b>Spinattortelloni</b> an einer Safransauce	Fr. 23.00
<b>Steinpilz-Safranrisotto</b>	Fr. 26.50
<b>Gemüsecurry</b> /Reisring/Früchte	Fr. 27.50
<b>neun Sorten Gemüseteller</b> //Kräuterreis	Fr. 28.50
rassiges <b>Pilzstroganoff</b> /Reisring/frische Pilze/Peperoni/Gemüse	Fr. 28.50
hausgemachte <b>Kartoffelgnocchi</b> /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

<b>Zanderfilets meunière <u>oder</u> frittiert/Reis/Tartarsauce</b>	Fr. 35.00
<b>Felchenfilets meunière <u>oder</u> frittiert/Reis/Tartarsauce</b>	Fr. 36.00
<b>Felchenfilets frittiert/Salzkartoffeln/Tartarsauce</b>	Fr. 36.00
<b>Felchenfilets nach Art des Chefs/Safran-Dillsauce/Reis</b>	Fr. 37.50
<b>Eglifilets meunière <u>oder</u> frittiert/Reis/Tartarsauce</b>	Fr. 38.00
<b>Eglifilets mit Mandeln/Reis/Tartarsauce</b>	Fr. 39.50
<b>Eglifilets „Grenobloise“ mit Kapern/Reis</b>	Fr. 39.50
<b>St. Petersfisch</b> grilliert (Meeresfisch) nach méditerraner Art Tomatensauce/Reis/Gemüsedekoration	Fr. 29.00
<b>Gefüllte Seezunge</b> mit Schalottenspinat und Zitronengras-Schaum/Mandelreis	Fr. 31.50
<b>Lachsfilet</b> /Kräuter-Dillsauce/Mandelreis/Gemüse garnitur	Fr. 31.50

### **Beilagen zur Auswahl:**

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



## **Hauptgerichte Fleisch**

<b>Schweinsstroganoff</b> /Paprikasauce/Pommes frites/Gemüse	Fr. 27.00
<b>Schweinsgeschnetzeltes</b> /Pilzrahmsauce/Butternudeln/Gemüse	Fr. 28.00
<b>Schweinsrahmschnitzel</b> /Pilzrahmsauce/Butternudeln/Gemüse	Fr. 32.50
<b>Schweinspiccata</b> / Portweinsauce mit Grappa-Risotto	Fr. 28.50
<b>Schweinsbraten</b> mit Pilzen/Rüebli mit Speck/Kartoffelstock	Fr. 29.50
<b>Schweinmédaillons</b> /Pilzrahmsauce/Röstikroketten/Seeländergemüse	Fr. 33.00
<b>Schweinsfilet im Speckmantel</b> am Stück gebraten Chasselas-Sauce/Kartoffelgratin/Gemüse	Fr. 37.00
<b>Gefüllte Pouletbrust</b> /Kräuterrahmsauce/Reis/Gemüse garnitur	Fr. 28.50
<b>Pouletgeschnetzeltes „New Dehli“</b> Currysauce/im Reising mit frischer Frücht garnitur	Fr. 32.00
<b>Perlhuhnbrust</b> /Grappa-Risotto/Gemüse	Fr. 34.50
<b>Coq au vin</b> (Geschmortes Huhn) Rotweinsauce/Nudeln/Gemüse	Fr. 31.50
<b>Kaninchenragout</b> nach Tessiner Art/Polenta	Fr. 33.00
<b>Kalbsgeschnetzeltes</b> /Champignons-Rahmsauce/Kräuterreis	Fr. 37.00
<b>Kalbskarree</b> am Stück gebraten/Bratkartoffeln/Gemüse garnitur	Fr. 44.00
<b>Kalbsfilets mignon</b> / Morchelsauce/Kartoffelgratin/Gemüse garnitur	Fr. 48.50
<b>„Deux Filets“ mignon (Rind-und Schweinsfilet)</b> Steinpilzsauce und Rotweinsauce/Kartoffelgratin/Gemüse garnitur	Fr. 43.50
<b>Rindsgeschnetzeltes</b> /Paprikasauce/Butternüdeli und Gemüsedekoration	Fr. 33.00
<b>Saftiger Rindsschmorbraten</b> /gemischtes Gemüse und Pilzen/Kartoffelstock	Fr. 34.50
warmes <b>Roastbeef aus dem Ofen</b> , am Stück gebraten Haussauce/Kartoffelgratin/Gemüse	Fr. 39.50
<b>Rindsfiletstroganoff</b> /Butterreis/Paprikasauce	Fr. 42.00
<b>Drei Filets nach Art des Chefs</b> (in zwei Gängen serviert) Kartoffelgratin / Reis oder Pommes frites und Gemüse garnitur	Fr. 49.50
<b>Rindsfilet am Stück gebraten (Château-Briand)</b> Sauce Béarnaise/Kartoffelgratin/Gemüse	Fr. 52.00

Gerne servieren wir Ihnen Nachservice gegen Aufpreis



## „urchige“ Hauptgänge & Zwischengerichte

Diverse hausgemachte <b>Früchtekuchen mit Rahm</b>	Fr. 7.50
<b>Schweinsbratwurst</b> /Zwiebelsauce/Butterrösti	Fr. 18.50
<b>Heisser Beinschinken</b> /Karoffelsalat <u>oder</u> Kartoffelgratin	Fr. 24.50
<b>Schweinschnitzel</b> /Pommes frites/Tagesgemüse	Fr. 27.00
<b>Zanderknusperli</b> /hausgemachtem Brot/Tartarsauce (250 gr)	Fr. 21.50
<b>Seeblick Teller</b> /Kalter Fleischteller mit Käse/hausgemachtes Brot	Fr. 19.50
<b>Berner-Platte</b> 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
<b>lauwarmer Schokolade-Kuchen</b> mit Vanilleglacé	Fr. 9.50
<b>heisse Beeren</b> / 1 Kugel Vanilleglacé	Fr. 11.50
<b>dreierlei Sorbets</b> /frische Früchte	Fr. 9.50
<b>erfrischende Zitronencrème</b> /caramelisierten Mandelhüppe	Fr. 9.50
<b>Ananascarpaccio</b> / 1 Kugel Vanille-Glacé/dekoriert	Fr. 10.50
Grosis <b>Süssmostcrème</b>	Fr. 9.50
hausgemachtes <b>Caramelköppli</b> garniert	Fr. 9.80
<b>Pannacotta</b> /Zitrusfrüchten	Fr. 11.50
marinierte <b>Rotweinzwetschen</b> /Zimtglacé	Fr. 11.50
<b>Früchte-Mousse</b>	Fr. 11.50
weisses und braunes <b>Schokoladenmousse</b>	Fr. 11.50
<b>hausgemachtes Parfait</b> dekoriert (saisonal)	Fr. 11.00
<b>(diverse Aromen je nach Saison wie Erdbeer, Baumnuß, Grand-Marnier etc)</b>	
<b>Dessertteller „Seeblick“</b> eine herrliche Kreation mit verschiedenen Köstlichkeiten	Fr. 15.50
<b>Saison-Dessertteller</b> 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 30 Personen) pro Person Fr. 25.00

**„Käse-Spiegel“** (ab 10 Personen) pro Person Fr. 16.00

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

# **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. 69.00

Oder

## *Fleischmenü*

Blattsalatbouquet mit Parmaschinken  
Grissini-Stängel

\*\*\*

Weissweinsuppe «Seeblick»  
mit gerösteten Brotwürfeli

\*\*\*

Schweinsfilets am Stück gebraten  
Pilzrahmsauce

Kartoffelgratin/Gemüse

\*\*\*

Hasugemachtes Saisonparfait  
dekoriert

Fr. 69.00