

***Herzlich willkommen***  
*bei uns im*  
***Restaurant Hotel Seeblick***

*Über Ihren Besuch freut sich*  
*Urs Engel, welcher um Ihr leibliches Wohl bemüht ist*  
&  
*Silvia Engel, als Ihre Gastgeberin*  
*sowie das gesamte Seeblick-Team*



***Neu: 7 Tage geöffnet***  
***durchgehend warme Küche***  
***ab 11.30Uhr***

unser Fleisch/Fisch kommt aus folgenden Herkunftsländern:

Kalb, Schwein, Poulet:	Schweiz
Lamm:	Neuseeland
Perlhuhn/Ente	Frankreich
Rind:	Schweiz
Pferd:	Kanada
Felchen/Saibling/Hecht:	Schweiz
Zander/Egli:	Schweiz/Polen
Eier:	Schweiz
Crevetten:	Vietnam

***Über Zutaten in Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.***

***Die Abgabe alkoholischer Getränke an unter 16-Jährige/18-Jährige (Spirituosen/Aperitifs/Alcopops/Cocktails) ist gesetzlich verboten.***

## Suppen

<b>klare Kraftbrühe</b> mit Ei <u>oder</u> Gemüsestreifen	Fr. 9.00
<b>Weissweinsuppe</b> mit Brotwürfeli	Fr. 11.50
<b>Tomatencrèmesuppe</b> mit frischem Basilikum	Fr. 11.50
«Cappuccino» Suppe von Curry und Zitronengras	Fr. 12.50
<b>Bielensee Fischbouillabaise</b>	Fr. 16.50

## Salate

<b>bunter Blattsalat</b>	Fr. 9.50
<b>gemischter Salat</b>	Fr. 11.00
<b>Nüsslisalat</b> mit Ei <u>oder</u> Speck	Fr. 12.50
<b>Nüsslisalat</b> mit Ei und Speck	Fr. 13.50
<b>Tomaten-Mozzarellasalat</b>	Fr. 14.50
<b>Salatbouquet</b> mit lauwarmen Zanderstreifen	Fr. 15.50
<b>Saisonsalat</b> mit gebratener Kaninchenleber	Fr. 16.00

## kalte Vorspeisen

<b>Crevettencocktail</b> mit Cognacsauce /Toast und Butter	Fr. 18.50
<b>Rauchlachs</b> mit Meerrettichschaum/Toast und Butter	Fr. 19.50
<b>Rindscarpaccio/Balsamicosauce/Parmesan/geröstete Pinienkerne</b> (mariniertes Rindsfilet, hauchdünn geschnitten)	Fr. 19.50

## *warme Vorspeisen*

<b>frische Waldpilze</b> an einer Kräuterrahmsauce mit Blätterteigkissen	Fr. 18.50
<b>Zanderfilets meunière <u>oder</u> frittiert</b> /Reis/Tartarsauce	Fr. 17.50
<b>Eglifilets frittiert <u>oder</u> frittiert</b> /Reis/Tartarsauce	Fr. 19.00

## *vegetarische Gerichte*

<b>Safran-Steinpilzrisotto</b>	Fr. 25.50
<b>Gemüsecurry</b> im Reising	Fr. 26.50
<b>rassiges Pilzstroganoff</b> im Reising	Fr. 27.50
<b>neun Sorten Gemüse-Teller</b> /Kräuterreis	Fr. 27.50
<b>hausgemachte Crêperolle</b> /Mozzarella/Tomaten-Basilikum Sauce	Fr. 28.50
<b>hausgemachte Kartoffelgnocchi</b> /Waldpilz-Mochel-Ragoût	Fr. 29.50

*das Vegan/Gluten-Laktose-freie Angebot finden  
Sie auf der hintersten Seite*



## *aus dem See*

<b>Zanderfilets frittiert/Salzkartoffeln/Saisongemüse/Tartarsauce</b>	Fr.	34.00
<b>Zanderfilets meunière/Reis/Saisongemüse/Tartarsauce</b>	Fr.	34.00
<b>Felchenfilets meunière/Reis/Saisongemüse/Tartarsauce</b>	Fr.	35.00
<b>Felchenfilets nach Art des Chefs/Safran-Dillsauce/Reis</b>	Fr.	36.50
<b>Felchenfilets „Seeblick“ gratiniert/Safrangemüsesauce/Wildreis</b>	Fr.	36.50
<b>Zanderfilets „Seeblick“ gratiniert/Safrangemüsesauce/Wildreis</b>	Fr.	36.50
<b>Eglifilets frittiert/Salzkartoffeln/Saisongemüse/Tartarsauce</b>	Fr.	36.50
<b>Eglifilets meunière/Reis/Saisongemüse/Tartarsauce</b>	Fr.	36.50
<b>Eglifilets mit Mandeln/Reis/Saisongemüse/Tartarsauce</b>	Fr.	38.00
<b>Eglifilets „Grenobloise“ /Kapern/Reis/Saisongemüse/Tartarsauce</b>	Fr.	38.00
<b>als Fitnesssteller mit buntgemischtem Salat</b>	Aufpreis:	Fr. 3.00
<b>zusätzliche Beilagen</b>	Aufpreis:	Fr. 3.50
<b>Gemüseplättli</b>	Aufpreis:	Fr. 4.50

**die meisten Gerichte sind als kleine Portionen erhältlich / Preisminderung 10%**

## **Fleischgerichte**

### **Schweinsrahmschnitzel**

hausgemachten Butternudeln/Saisongemüse Fr. 29.50

### **Pouletgeschnetzeltes „New Dehli“**

rassige Currysauce/Reisring/Früchtedekoration Fr. 32.00

### **aufgeschnittenes Kalbssteak vom Grill**

Morchelsauce/hausgemachte Butternudeln/Saisongemüse Fr. 49.50

### **Lammnierstück rosa gebraten**

Kräuterkruste/Bratkartoffeln/Saisongemüse 170g. Fr. 35.60

220g. Fr. 39.50

### **Pferdefilet „Madagaskar“**

grüne Pfeffersauce/Kartoffelgratin/Saisongemüse 170g. Fr. 37.80

220g. Fr. 42.00

### **Rindsstroganoff**

raffinierten Paprikasauce/Butterreis/Saisongemüse Fr. 42.00

### **Rinds-Entrecôte überbacken**

hausgemachte Kräuterbutter/Pommes frites/neun Gemüsesorten 170g. Fr. 40.50

220g. Fr. 45.00

### **Château-Briand (1 Tellerservice)**

Sauce Béarnaise/Pommes frites/neun Gemüsesorten 170g. Fr. 46.80

220g. Fr. 52.00

**als Fitnesssteller mit buntgemischtem Salat** Aufpreis: Fr. 3.00

**zusätzliche Beilagen** Aufpreis: Fr. 3.50

**Gemüseplättli** Aufpreis: Fr. 4.50

**die meisten Gerichte sind als kleine Portionen erhältlich / Preisminderung 10%**

## **Das Fischmenü**

Jahreszeitsalat  
mit lauwarmen Zanderstreifen  
an einem Balsamicodressing  
\*\*\*

Eglifilets gebacken  
mit Salzkartoffeln  
und Tartarsauce  
\*\*\*

Felchenfilets „Seeblick“ serviert mit  
Butterreis

Fr. 55.00

## **Das Meeresfischmenü**

Crevettencocktail  
auf einem Cavailon Melonen-Fächer  
\*\*\*

hausgemachte Lachstagliatelle  
an einer luftigen Fischrahmsauce  
\*\*\*

Tuna grilliert  
an aromatischen Kräutern  
dazu Zitronenreis und Mischgemüse

Fr. 59.50

## **Das Saison-Menü**

Gazpachosuppe  
mit Gemüseeinlage  
(kalte spanische Gemüsesuppe)  
\*\*\*

Caesarsalat im Parmesan-Körbchen  
mit gegrillten Pouletbruststreifen  
\*\*\*

Entenbrust rosa gebraten  
mit einer Honig-Balsamico Sauce  
serviert mit hausgemachten Butternüdeli  
und tourniertem Gemüse

Fr. 58.50

## **Die Empfehlung aus dem Meer**

Mahi Mahi (Goldmakrele)  
„Asia Style“  
mit Thainudeln  
und jungem Gemüse

Fr. 38.50

# *Unser wechselndes Angebot*

## *Die köstliche Suppe*

Gazpachosuppe  
mit Gemüseeinlage  
(kalte, spanische Gemüsesuppe)

Fr. 11.50

## *Der Hit*

Seeblick Rinds-Hamburger  
vom Schweizer Weidelandrind  
in einem hausgemachten Brioche  
mit einer Seeland Lakeland Whisky-Sauce  
und Texas-Pommes, Grillgemüse

Fr. 31.50

## *Aus dem See*

Zanderfilets mit einer feinen  
Zitronenkruste überbacken  
dazu Pinienreis und Tartarsauce

Fr. 36.50

## *Der Chef empfiehlt*

zwei grillierte Kalbspaillards 200g  
mit Zitronenbutter dazu  
Strohkartoffeln und Mischgemüse

Fr. 38.50

# Vegan/Gluten-Laktose-freies Angebot

## Suppen

<b>Maiscrèmesuppe</b> mit Kokosnussflavor (V/G/L)	Fr. 10.50
<b>Gemüsebouillon</b> mit Gemüsestreifen(V/G/L)	Fr. 9.50
<b>Tomatencrèmesuppe</b> (V/G/L)	Fr. 10.50



## Vorspeisen

<b>Gemüsetortillas</b> /rassige Tex-Mex Sauce(V/G/L)	Fr. 14.50
<b>Gefüllte Weinblätter</b> /Kichererbsen-Humus(V/G/L)	Fr. 13.50
<b>Falaffel/Ratatouille</b> /Joghurt-Gurkensauce(V/G/L)	Fr. 13.50



## Hauptgänge

<b>asiatisches Gemüse-Curry</b> /Kartoffelchips(V/G/L)	Fr. 29.50
<b>Pasta «Italien Style» Penne <u>oder</u> Tagliatelle</b> Tomaten/Basilikum/Erbsen Humus(V/G/L)	Fr. 27.00
<b>«Peppiger» Vegan Burger</b> Pulled Erbsen-chunks/Texas Fries(V/L)	Fr. 31.50
<b>Pouletgeschnetztes Sweet and Sour</b> «China Style»/Trockenreis(G/L)	Fr. 29.50



V= VEGAN

G=GLUTEN-frei

L=LAKTOSE-frei

Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt