

SOYEZ LES BIENVENUS

chez nous au

RESTAURANT HOTEL SEEBLICK

*La famille Engel
ainsi que tous leurs collaborateurs ont le plaisir
de vous recevoir.*

*Savourez notre bonne cuisine
et passez un bon moment chez nous.*

Avec nos meilleures salutations,

Urs & Silvia Engel



ouvert 08.30 - 23.30 h
(dimanche fermé a 22.00 h)
(fermé le lundi)

LES SOUPES

Consommé à l'oeuf ou petits légumes	Fr. 9.00
Soupe au vin blanc avec croûtons	Fr. 10.50
Crème de tomates au basilic frais	Fr. 10.50
Cappucino crème soupe avec curry et citron-gras	Fr. 11.50
Bouillabaisse du lac de Biene	Fr. 15.50

LES SALADES

Salade verte	Fr. 9.00
Salade mêlée (6 sortes)	Fr. 10.50
Salade de doucette à l'oeuf ou au lard	Fr. 11.50
Salade de doucette à l'oeuf et au lard	Fr. 12.50
Tomates - mozzarella au basilic frais	Fr. 13.50
Bouquet de salades avec des petits filets de sandre (entrée)	Fr. 15.50
Salade de saison aux foies de lapin poelé (entrée)	Fr. 15.50

LES ENTREES FROIDES

Cocktail de crevettes délicieuse sauce parfumée au cognac	Fr. 18.50
Filet de féra fumé , toast et beurre	Fr. 18.50
Saumon fumé au cremette de raifort, toast et beurre	Fr. 18.50
Carpaccio de boeuf au vinaigre balsamique parmesan et pignons secs	Fr. 18.50

LES ENTREES CHAUDES

Ragoût aux champignons des bois servi avec feuilleté et herbes fraîches (possible en plat principal Fr. 19.50)	Fr. 17.50
Filets de féra (bondelles) meunière pommes vapeur, sauce tartare	Fr. 17.50
Filets de perches frits pommes vapeur, sauce tartare	Fr. 18.50

VEGETARIEN

Assiette de légumes (8 sortes de légumes) avec riz aux herbes	Fr. 23.50
Crêperolle farcie avec tomate et mozzarella et une sauce tomates aux légumes	Fr. 23.50
Risotto au safran et champignons sauvages	Fr. 23.50
Couronne de riz aux légumes vapeurs aromatisés au curry	Fr. 25.50
Gnocchis aux pommes de terre sur un ragoût de morilles et champignons	Fr. 26.50
Stroganoff de champignons avec couronne de riz (Champignons frais, poivrons et légumes)	Fr. 26.50

LES POISSONS DU LAC

Filets de féra (bondelles) meunière pommes vapeur, sauce tartare	Fr. 32.50
Filets de féra à la mode du chef légère sauce à l'aneth et safran, riz aux amandes	Fr. 33.50
Filets de féra "Seeblick" gratinés avec une délicieuse sauce au safran, julienne de légumes et riz sauvage	Fr. 33.50
Filets de sandre frits pommes vapeur, sauce tartare	Fr. 32.50
Filets de sandre meunière pommes vapeur, sauce tartare	Fr. 32.50
Filets de sandre "Seeblick" gratinés avec une délicieuse sauce au safran julienne de légumes et riz sauvage	Fr. 33.50
Filets de perches frits pommes vapeur, sauce tartare	Fr. 34.50
Filets de perches meunière pommes vapeur, sauce tartare	Fr. 34.50
Filets de perches grenobloises pommes vapeur, sauce tartare	Fr. 35.50
Filets de perches aux amandes pommes vapeur, sauce tartare	Fr. 35.50



**Les plats peuvent être servis avec des salades,
c'est-à-dire comme assiette fitness**

LES VIANDES

Escalope de porc à la crème nouilles et légumes	Fr. 29.50
Emincé de poulet “New Dehli“ sauce au curry et ananas servi avec du riz et des fruits	Fr. 30.50
Emincé de foie de veau à la “Maison“ aux herbes fraîches et rösti croustillants	Fr. 33.50
Emincé de veau “à la Zurichoise“ sauce légère aux champignons et rösti	Fr. 37.00
Escalope de veau «Viennoise» légumes de saison, Pommes frites	Fr. 38.50
Steak de veau au grill sauce aux morilles et nouilles	Fr. 49.50
Filet d`agneau aux herbes servie avec des légumes grillée, pommes sautées	Fr. 39.50
Steak de cheval “Madagascar“ sauce au poivre vert, gratin de pommes de terre et légumes	Fr. 39.50
Entrecôte (Bœuf) beurre aux herbes fait maison pommes frites et légumes	Fr. 41.50
Boeuf stroganoff riz au beurre et fine sauce au paprika	Fr. 41.50
Chateaubriand (service sur 1 assiette) sauce béarnaise, pommes frites, 7 sortes de légumes	Fr. 51.00

**Les plats peuvent être servis avec des salades,
c’est-à-dire comme assiette fitness**

Provenance de notre viande:

veau, poulet, porc:	Suisse
boeuf:	Suisse/Australie
agneau:	Nouvelle Zélande
pintade:	France
cheval:	Canada
chevreuil:	Suisse/Autriche

le menu poisson

Salade de saison
avec petits filets de sandre

Filets de perches frits
pommes vapeur et sauce tartare

Filets de féras „Seeblick“
avec du riz au beurre

Fr. 51.00

le menu de la mer

Coquilles St. Jacques grillées
servies sur un risotto au citron

Ravioli de homard
avec espuma de poisson

Médallions de baudroie
farcis avec une pâte d'olives noires
servis avec des légumes d'hiver

Fr. 59.50

le menu «Saison»

Les trois soupes :
Vin blanc, tomates et curry-lemongrass soupes

Emincé de magret de canard
avec une sauce Thai curry rouge
dans une sacoche de Pâte « filou »
servi avec des tagliatelles maison

Ossobucco de bœuf à la « gremolata »
avec une sauce au vin rouge bien relevée
servi avec un risotto alla milanese

Fr. 58.50

la proposition de la mer

Médallions de baudroie
farcis avec une pâte d'olives noires
servis avec un riz mosaïque
et des épinards en branches

Fr. 38.00

NOS PROPOSITIONS DE SAISON

la délicieuse soupe

Les trois soupes:
Vin blanc, tomates et curry-
lemongrass soupes

Fr. 12.50

l'entrée particulière

Coquilles St. Jacques grillées
servies sur un risotto au citron

Fr. 17.50

le poisson du lac de geneve

Omble chevalier meunière
servie avec des pommes vapeur
et sauce tartare

Fr. 35.00

le chef vous propose

Ossobucco de bœuf
à la « gremolata »
avec une sauce au vin rouge
bien relevée
servi avec un risotto alla milanese

Fr. 39.00

DESSERTS DE REVE

Flan caramel maison	Fr.	9.50
Crème de cidre à la mode “grand-mère“	Fr.	9.50
Pannacotta servie avec des fruits	Fr.	10.50
Salade de fruits frais	Fr.	10.50
Mousse au chocolat noir et blanc sauce à l’orange	Fr.	11.50
Pruneaux au vin rouge Glace à la cannelle	Fr.	11.50
Gratin aux fruits de bois avec glace vanille	Fr.	11.50
Portion de fromages	Fr.	14.50

NOS CREATIONS GLACE

Café glacé	Fr.	9.50
Coupe Maison	Fr.	11.50
Coupe Hot Berry (Glace vanille et fruits des bois chauds)	Fr.	11.50
Meringue glacée	Fr.	11.50
Les boules : Vanille, fraise, moka, chocolat, caramel, cannelle, rhum raisins, noix, gruyère crème avec Chantilly	la boule	Fr. 3.50 Fr. 1.70
Les Sorbets: Pomme, citron, poire, prune et abricot	la boule	Fr. 3.50
Sorbets arrosés: Colonel, Williams, Calvados, Abricot, Prunes	Fr.	11.50