



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:*** (ca. 70 Plätze) moderne, unkomplizierte und gemütliche Atmosphäre
- ***Seeblick Stube:*** (ca. 80 Plätze) gediegenes und freundliches Ambiente, à la Carte Service, grosse Auswahl an erstklassigen Speisen, Fischspezialitäten mit ausgewählten Weinen
- ***Saal Parterre:*** (ca. 130 Plätze) grosser unterteilbarer Saal, Blick auf den Bielersee, warme gemütliche Atmosphäre
- ***Panoramasaal:*** (ca. 70 Plätze) 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)
- ***Gartenterrasse:*** (ca. 140 Plätze) südliche, sehr schöne, sonnige und doch unkomplizierte Atmosphäre
- ***Weinkeller:*** (ca. 24 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 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 Menüs*** sowie ***Allergiker*** sind bei selbstverständlich auch willkommene Gäste. 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 Ihren Anlass am nächsten Tag gemütlich 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).**
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 Papierkerzen 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 ein 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
Gemüsestangen 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 Häppli (Saison)	pro Stück	Fr. 2.20
Tomaten/Mozzarella/Basilikum-Spiessli	pro Stück	Fr. 2.20
Käse-Igel mit Trauben und hausgemachtem Brot	für 10 Personen	Fr. 33.00
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. 3.60
Bruschetta mit Basilikum Tomaten	pro Person (2 Stück)	Fr. 3.70
Fischknusperli mit Tartarsauce (Felchen oder Zander)	pro Person (80 gr)	Fr. 6.70
Fischknusperli mit Tartarsauce (Egli)	pro Person (80gr)	Fr. 7.50
Mundgerechte Desserthäppli Seeblick (ideal zum Kaffee)	pro Person (3 Stück)	Fr. 8.50

Apéro Buffet I

(ab 10 Personen)

Hausgemachte Grissini/Salzgebäck
Gemüsestangen 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/Gemüsestangen 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 15 Personen)

Salzgebäck wie Nüssli und Stängeli
Hausgemachte Grissini
Gemüsestangen 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 Apero riche

(ab 15 Personen)

wie das grosses Apérobuffet

dazu:

Bielersee-Felchenknusperli mit Tartarsauce

anschliessend zum Dessert:

Mundgerechte Desserthäppli Seeblick (assortiert)

Preis pro Person Fr. 39.50

Apéro Getränke

(verlangen Sie unsere detaillierte Weinkarte)

Twanner weiss, Chasselas, Bielersee (W.K. Engel)	Flasche	Fr. 33.00
Twanner rosé, Oeil-de-Perdrix, Bielersee	Flasche	Fr. 38.50
Prosecco	Flasche	Fr. 46.50
Champagner (diverse Sorten) , Sekt Mauler bruit/rosé	Flaschen	auf Anfrage
Bowle ohne Alkohol	pro Glas	Fr. 6.50
Bowle mit Alkohol	pro Glas	Fr. 7.50
Orangensaft / Tomatensaft	Liter	Fr. 14.00

Salate

Grüner Salat	Fr. 9.00
Gemischter Salat (6 Sorten)	Fr. 10.50
Nüsslisalat mit Ei oder Speck	Fr. 11.50
Nüsslisalat mit Ei und Speck	Fr. 12.50
Tomaten-Mozzarellasalat mit frischem Basilikum	Fr. 13.50
Salatbouquet mit lauwarmen Zanderstreifen	Fr. 15.50
Salatbouquet mit feinen Rauchlachsstreifen	Fr. 15.50
Salatbouquet mit Parmaschinken an Grissini-Stängel unwickelt	Fr. 15.50

kleines Salatbuffet

(ab 15 Personen)

Verschiedene Blattsalate
bunte Saisonsalate schön kreiert und dekoriert
Tomaten/Mozzarella

Preis pro Person Fr. 15.50

Salatbuffet „de Luxe“

(ab 15 Personen)

Verschiedene Blattsalate
bunte Saisonsalate schön kreiert und dekoriert
Rauchfischplatte mit Lachs und Bielersee-Felchenfilets
Rohschinken mit Melonen (nach Saison)
Tomaten-Mozzarella
Fleischkügel „Seeblick“ an einer pikanten Sauce
Frühlingsrolle „Kreativ“ sowie Samosa

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. 18.50
Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	Fr. 18.50
Geräuchertes Bielersee-Felchenfilet mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	Fr. 18.50

Suppen

Kraftbrühe mit Flädli oder Cognac oder Sherry	Fr. 8.50
Klare Kraftbrühe mit Ei oder Gemüsestreifen	Fr. 9.00
Seeländer Erbsensuppe mit einem Rahmmousse dekoriert	Fr. 9.50
Broccolicrèmesuppe	Fr. 9.50
Bündner Gerstensuppe	Fr. 9.50
Kürbisrahmsuppe mit Curry abgeschmeckt (nach Saison)	Fr. 10.50
Kalte Melonensuppe (nach Saison)	Fr. 9.50
Kalte Spanische Gemüsesuppe	Fr. 11.50
Weissweinsuppe „Seeblick“ mit gerösteten Brotwürfeli	Fr. 10.50
Französische Zwiebelsuppe mit Kräutercroûtons	Fr. 10.50
Tomatencrèmesuppe mit frischem Basilikum	Fr. 10.50
Französische Zwiebelsuppe mit einer Blätterteighaube	Fr. 10.50
Risotto-Morchelcrèmesuppe	Fr. 13.50
Bielensee Fischbouillabaise	Fr. 15.50

Warme Vorspeisen

Ricotta Tortellini auf Tomatensauce	Fr. 14.50
hausgemachte Kartoffelgnocchi auf einem Waldpilz-Morche-Ragoût	Fr. 16.50
Conchiglie (Müscheli) an zweierlei Saucen	Fr. 14.50
Fettuccini (Breite Nudeln) an einer rassigen Tomatensauce	Fr. 14.50
Nudeln mit Lachsstreifen an einer herrlichen Safransauce	Fr. 15.00
Ravioli gefüllt mit Pilzen an einer luftigen Basilikumsauce mit frischem Parmesan	Fr. 15.00
Dreierlei Pasta „Tri Colore“ zb: Conchiglie an einer Nusscrèmesauce, Pesto-Tagliatelle, Penne Arrabbiata	Fr. 16.50
Blätterteigkissen gefüllt mit Waldpilzen und frischen Kräutern	Fr. 17.50
Steinpilz-Safranrisotto nach Art des Chefs	Fr. 15.50
Zanderfilets meunière , Salzkartoffeln und Tartarsauce	Fr. 17.50
Zanderfilets frittiert , Salzkartoffeln und Tartarsauce	Fr. 17.50
Felchenfilets meunière , Salzkartoffeln und Tartarsauce	Fr. 17.50
Felchenfilets frittiert , Salzkartoffeln und Tartarsauce	Fr. 17.50
Eglifilets meunière , Salzkartoffeln und Tartarsauce	Fr. 18.50
Eglifilets frittiert , Salzkartoffeln und Tartarsauce	Fr. 18.50

Vegetarische Gerichte

Penne an einer rassigen Tomaten-Käse-Sauce	Fr. 19.50
Spinattortelloni an einer Safransauce	Fr. 21.00
Gemüseteller (8 Sorten Gemüse) mit Kräuterreis	Fr. 23.50
Steinpilz-Safranrisotto	Fr. 23.50
Gemüsecurry im Reising	Fr. 25.50
Pilzstroganoff im Reising (auf frischen Pilzen, Peperoni und Gemüse)	Fr. 26.50
hausgemachte Kartoffelgnocchi auf einem Waldpilz-Morchel Ragoût	Fr. 26.50

Sorbet als Zwischengang

Apfelsorbet	Fr. 5.90
Zitronensorbet	Fr. 5.90
Sorbet „Seeblick“ (Campari-Blutorangensorbet)	Fr. 7.50
Verschiedene Sorbets mit Alkohol	Fr. 7.70

Hauptgerichte Fisch

Felchenfilets meunière mit Salzkartoffeln und Tartarsauce	Fr. 32.50
Felchenfilets frittiert mit Salzkartoffeln und Tartarsauce	Fr. 32.50
Felchenfilets nach Art des Chefs an einer luftigen Dillsauce, serviert mit Mandelreis	Fr. 33.50
Eglifilets meunière mit Salzkartoffeln und Tartarsauce	Fr. 34.50
Eglifilets frittiert mit Salzkartoffeln und Tartarsauce	Fr. 34.50
Eglifilets mit Mandeln mit Salzkartoffeln und Tartarsauce	Fr. 35.50
Eglifilets „Grenobloise“ mit Kapern mit Salzkartoffeln	Fr. 35.50
Zanderfilets meunière mit Salzkartoffeln und Tartarsauce	Fr. 32.50
Zanderfilets frittiert mit Salzkartoffeln und Tartarsauce	Fr. 32.50
St. Petersfisch grilliert (Meeresfisch) nach méditerraner Art an einer rassigen Tomatensauce mit Mandelreis und Gemüsedekoration	Fr. 29.00
Gefüllte Seezunge mit Schalottenspinat und Zitronengras-Shaum, mit Mandelreis	Fr. 31.50
Lachsfilet an einer luftigen Kräuter-Dillsauce mit Mandelreis und Gemüse garnitur	Fr. 31.50



Hauptgerichte Fleisch

Schweinsstroganoff an einer raffinierten Paprikasauce, dazu Pommes frites und Gemüse	Fr. 26.00
Schweinsgeschnetzeltes an einer Pilzrahmsauce mit Butternudeln und Gemüse	Fr. 27.50
Schweinsrahmschnitzel an einer Pilzrahmsauce mit Butternudeln und Gemüse	Fr. 29.50
Schweinspiccata an einer Portweinsauce , serviert mit Grappa-Risotto	Fr. 28.50
Schweinsbraten mit Pilzen, Rüepli mit Speck, Kartoffelstock	Fr. 29.50
Schweinmédaillons an einer Pilzrahmsauce mit Röstikroketten und Seeländergemüse	Fr. 30.50
Schweinsfilet im Speckmantel , am Stück gebraten an einer leichten Chasselas-Sauce, serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse	Fr. 36.00
Gefüllte Pouletbrust an einer Kräuterrahmsauce mit Reis und Gemüse garnitur	Fr. 28.50
Pouletgeschnetzeltes „New Dehli“ an einer rassigen Currysauce, serviert im Reising mit frischer Frücht garnitur	Fr. 30.50
Perlhuhnbrust mit Grappa-Risotto und Saisongemüse	Fr. 34.50
Coq au vin (Geschmortes Huhn) an einer herrlichen Rotweinsauce, serviert mit breiten Nudeln und Gemüse	Fr. 31.50
Kaninchenragout nach Tessiner Art, serviert mit Polenta	Fr. 33.00
Kalbstgeschnetzeltes an einer Champignons-Rahmsauce, dazu mit Kräuterreis	Fr. 37.00
Kalbskarree aus dem Ofen, am Stück gebraten serviert mit Bratkartoffeln und Gemüse garnitur	Fr. 44.00
Kalbsfilets mignon , an einer herrlichen Morchelsauce, serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	Fr. 48.50
„Deux Filets“ mignon (Rind-und Schweinsfilet) an einer feinen Steinpilzsauce sowie Rotweinsauce serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	Fr. 43.50
Rindsgeschnetzeltes an einer rassigen Paprikasauce mit Butternüdeli und Gemüsedekoration	Fr. 33.00
Saftiger Rindsschmorbraten mit gemischtem Gemüse und Pilzen, dazu Kartoffelstock	Fr. 34.50
Roastbeef aus dem Ofen , am Stück gebraten an einer Haussauce, serviert mit Kartoffelgratin und Seeländergemüse	Fr. 38.50
Rindsfiletstroganoff (Filets) mit Butterreis und einer raffinierten Paprikasauce	Fr. 41.50
Drei Filets nach Art des Chefs (in zwei Gängen serviert) mit Kartoffelgratin / Reis oder Pommes frites und Gemüse garnitur	Fr. 49.50
Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Béarnaise, serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse	Fr. 51.00

„Einfache“ Hauptgänge & Zwischengerichte

Diverse hausgemachte Früchtekuchen mit Rahm	Fr. 7.50
Zwiebel- oder Lauchkuchen mit Salatgarnitur	Fr. 9.50
Pastetli gefüllt mit einer Fleischfüllung und Pommes frites	Fr. 15.50
Schweinsbratwurst an einer Zwiebelsauce mit Butterrösti	Fr. 18.50
Bauernfleischkäse aus dem Ofen mit Kartoffelsalat	Fr. 19.50
Heisser Beinschinken mit Karoffelsalat	Fr. 19.50
Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Tagesgemüse	Fr. 23.50
Fischknusperli mit Tartarsauce und hausgemachtem Brot (250 gr)	Fr. 21.50
Seeblick Teller (Kalter Fleischteller mit Käse) sowie hausgemachtes Brot	Fr. 19.50
Heisser Beinschinken mit Karoffelgratin und Seeländergemüse	Fr. 24.50
Bauernschinken im Brotteig gebacken, dazu ein reichhaltiges Salatbuffet (ab 15Pers.)	Fr. 25.00
Berner-Platte reichhaltig garniert, mit Salzkartoffeln und Bohnen	Fr. 26.00

Hausgemachte Desserts

Cassata mit Rahm oder Schnaps	Fr. 8.50
Gebrannte Crème	Fr. 8.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm oder Kirschen	Fr. 10.50
kleiner frischer Fruchtsalat mit einer Kugel Glacé und Rahm	Fr. 8.50
lauwarmer Schokolade-Kuchen mit Vanilleglacé	Fr. 9.50
heisse Beeren mit einer Kugel Vanilleglacé	Fr. 11.50
dreierlei Sorbets mit frischen Früchten herrlich dekoriert	Fr. 9.50
erfrischende Zitronencreme mit einer caramelisierten Mandelhüppe	Fr. 9.50
Ananascarpaccio mit einer Kugel Vanille-Glacé, dekoriert	Fr. 10.50
Grosis Süssmostcreme	Fr. 9.50
hausgemachtes Caramelköppli , garniert	Fr. 9.50
Pannacotta mit Zitrusfrüchten garniert	Fr. 10.50
marinierte Rotweinzwetschgen mit Zimtglacé	Fr. 11.50
weisses und braunes Schokoladenmousse	Fr. 11.50
hausgemachtes Parfait , schön dekoriert	Fr. 9.50
(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-Bufferets!

...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. 14.50

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

Einige, für Sie zusammengestellte Menüs

Supplement Nachservice des Hauptgangs: Beilagen: pro Pers. Fr.5.00

Supplement Nachservice des Hauptgangs: Fisch/Fleisch: pro Pers. Fr.8.00bisFr.15.00

(Nachservice muss im Voraus bestellt werden)

Menü „Seeland“

Seeländer Gemüsecrèmesuppe

buntes Blattsalatbouquet „aus dem grossen Moos“
serviert mit einem Blätterteigstängeli

oder

gefülltes Pouletbrüstli an einer Kräutersauce
serviert mit Reis und Seeländergemüse

glasierter Schweinsbraten an einer herrlichen Rotweinsauce
dazu Kartoffelstock mit einer Gemusedekoration

oder

zartes Schweinssteak, serviert an einer Curryrahmsauce
mit frischen Früchten garniert
dazu Trockenreis und eine Grilltomate

oder

Grosi's Hackbraten
serviert mit Basilikum-Kartoffelstock und Seeländergemüse

„Seeblick Ballon Rosé“
hausgemachte Waldbeerencreme serviert mit Vanille-Glacé

Fr. 49.00

(ohne Suppe oder ohne Salat Fr. 41.00)

„Menü aus dem Wasser“

Seeländer Erbsenschaumsuppe

buntes Blattsalatbouquet „aus dem grossen Moos“
serviert mit einem Blätterteigstängeli

Zanderfilets „Huus-Art“

an einer Kräutersauce, serviert mit Salzkartoffeln
oder

Filets St. Pierre serviert an einer Safran-Dillsauce
dazu Pinienreis
oder

Lachs-Gemüsespiessli

serviert an einer Weisswein-Crèmesauce
dazu Zitronenreis

„Seeblick Ballon Rosé“
hausgemachte Waldbeerencreme serviert mit Vanille-Glacé

Fr. 49.00

(ohne Suppe oder ohne Salat Fr. 41.00)

Menü 1:

gemischter Salat
an einem Hausdressing

gefüllte Pouletbrust mit Grapparisotto und Gemüsedekoration

Grosis Süssmostcrème

Fr. 48.50

Menü 2:

Seeländer Gemüsesuppe

Saisonsalat mit Croûtons und Kernen

Schweinsgeschnetzeltes
an einer herrlichen Pilzrahmsauce
mit Butternüdeli und Seeländergemüse

hausgemachte, gebrannte Crème

Fr. 54.50
(ohne Salat Fr. 45.50)

Menü 3:

Seeländer Gemüsesuppe

Saisonsalat mit Croûtons und Kernen

Schweinshalsbraten an einer raffinierten Haussauce
serviert mit Kartoffelstock und Gemüsedekoration

hausgemachter, lauwarmer Schokoladekuchen mit Vanilleclacé

Fr. 57.50
(ohne Salat Fr. 48.50)

Menü 4:

Seeländer Gemüsesuppe

Saisonsalat mit Croûtons und Kernen

Rindsgeschnetzeltes an einer rassigen Paprikasauce
serviert mit Butterreis und Gemüse garnitur

erfrischende Zitronencreme mit einer caramelisierten Mandelhüppe

Fr. 59.00
(ohne Salat Fr. 51.00)

Menü 5:

Seeländer Gemüsesuppe

Saisonsalat mit Croûtons und Kernen

Schweinhalsbraten an einer raffinierten Haussauce
serviert mit Kartoffelstock und Gemüsedekoration

frischer Fruchtsalat mit einer Kugel Glacé und Rahm

Fr. 56.00

(ohne Salat Fr. 47.00)

Menü 6:

Seeländer Gemüsesuppe

Saisonsalat mit Croûtons und Kernen

Zanderfilets meunière oder frittiert
mit Salzkartoffeln und Tartarsauce

Ananascarpaccio mit einer Kugel Vanille-Glacé

Fr. 63.50

(ohne Salat Fr. 54.50)

Menü 7:

Broccolicrèmesuppe

Blattsalatbouquet mit lauwarmen Zanderstreifen
an einem Haudressing

Schweinspiccata an einer Portweinsauce
serviert mit Grappa-Risotto

erfrischende Zitronencreme mit einer caramelisierten Mandelhuppe

Fr. 63.00

Menü 8:

Weissweinsuppe „Seeblick“ mit gerösteten Brotwürfeli

Blattsalatbouquet mit lauwarmen Zanderstreifen
an einem Hausdressing

Schweinsfilet im Speckmantel am Stück gebraten
an einer herrlichen Chasselas-Sauce
serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

Dessertteller „Seeblick“ eine bunte Kreation mit verschiedenen Köstlichkeiten

Fr. 77.50

Menü 9

Seeländer Erbsenschaumsuppe

Blattsalatbouquet
mit lauwarmen Zanderstreifen

Drei Filets „Seeblick“ (in zwei Gängen serviert)
mit Kartoffelgratin / Reis
und Gemüse garnitur
(wird in zwei Gängen serviert)

Dreierlei Sorbets
mit frischen Früchten dekoriert

Fr. 86.00

Menü 10

Nüsslisalat mit Ei
an einem Hausdressing

kleine Portion Bielersee-Felchen frittiert
mit Salzkartoffeln und Tartarsauce

Sorbet „Seeblick“
(Campari-Blutorangensorbet)

Kalbskarree aus dem Ofen
an einer herrlichen Rotweinsauce
serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse garnitur

hausgemachtes Grand-Marnier Parfait
schön dekoriert

Fr. 98.00

Menü 11

Nüsslisalat mit Ei
an einem Hausdressing

Lachstartar dekoriert, mit Toast und Butter

Steinpilz-Safranrisotto

Roastbeef
aus dem Ofen am Stück gebraten
an einer Haussauce, serviert mit Kartoffelgratin und Seeländergemüse

Marinierte Rotweinzwetschgen
mit einer Kugel Zimtglacé

Fr. 95.50

Menü`s „All`Italiana“

« Menü buonissimo »

Proseccocrèmesuppe

Blattsalatbouquet mit lauwarmen Filets-St.Pierre Fischstreifen

Dreierlei Pasta „Tri Colore“

Schweinsfilet im Ofen am Stück gebraten, in einer knusprigen Speck-Kruste
dazu Kartoffelgratin und Seeländergemüse

Gourmet-Dessertteller

Fr. 89.00

„Menü excelente“

Hauchdünn geschnittenes Rindscarpaccio mit Olivenöl mariniert und Parmesan

gebratener Filet St. Pierre auf warmem Grillgemüse mit Salzkartoffeln

Dreierlei Pasta „Tri Colore“

Kalbskarree aus dem Ofen am Stück gebraten
an einer kräftigen, roten Piemont-Sauce
serviert mit Rosmarin-Bratkartoffeln und Seeländergemüse

Gourmet-Dessertteller

Fr. 98.00

Anstelle des Gourmet-Dessertteller's mit Dessertbuffet (ab 30 Personen)

Fr. 10.00 Preisaufschlag

Getränke – Pauschale

Fr. 32.00

5dl Mineralwasser und 1 Kaffee, Espresso oder Tee
sowie

4dl Wein von:

Bielensee-Twanner Weisswein, Chasselas W.K. Engel

Sablet Rouge, Frankreich (Grenache, Syrah)

Primitivo del Salento IGT, Cantele, Zinfandel, Italien

Zur Auswahl unsere zwei Menü-Hits

*vier kleine, schöne Gänge – in der Regel aber doch genug! (ohne Nachservice)
diese zwei Menüs können nicht verändert/getauscht werden*

Anpassungen mit Aufpreis

Fischmenü

Blattsalatbouquet
mit lauwarmen Zanderstreifen

Eglifilets frittiert
mit Salzkartoffeln und Tartarsauce

Felchenfilets nach Art des Chefs
an einer herrlichen Safran-Dillsauce
serviert mit Butterreis

Hausgemachtes Saisonparfait
schön dekoriert

Fr. 60.50

ODER

Fleischmenü

Blattsalatbouquet mit Parmaschinken
und Grissini-Stängel

Weissweinsuppe „Seeblick“
mit gerösteten Brotwürfeli

Schweinsfilets an einer Pilzrahmsauce
serviert mit Röstikroketten und Seeländergemüse

hausgemachtes Saisonparfait
schön dekoriert

Fr. 60.50