

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



täglich geöffnet von 08.30 – 23.30 Uhr
Montag Ruhetag
Sonntag ab 22.00 Uhr geschlossen
warme Küche: 11.30 -14.00 Uhr sowie 18.00 – 22.00 Uhr

Unser Fleisch/Fisch kommt aus folgenden Herkunftsländern:

<i>Kalb, Schwein, Poulet:</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Lamm:</i>	<i>Neuseeland</i>
<i>Perlhuhn/Ente</i>	<i>Frankreich</i>
<i>Rind:</i>	<i>Schweiz/Australien</i>
<i>Pferd:</i>	<i>Kanada</i>
<i>Wild:</i>	<i>Schweiz/Oesterreich</i>

<i>Süßwasserfisch: je nach Fang</i>	
<i>Felchen/Saibling:</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Zander/Egli</i>	<i>Schweiz/Polen</i>

<i>Eier :</i>	<i>Schweiz</i>
---------------	----------------

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 (Wein/Bier/Äpfelwein) und an unter 18-Jährige (Spirituosen/Aperitifs/Alcopops/Cocktails) ist gesetzlich verboten!

Suppen

Klare Kraftbrühe mit Ei oder Gemüsestreifen	Fr.	9.00
Weissweinsuppe mit Brotwürfeli	Fr.	10.50
Tomatencrèmesuppe mit frischem Basilikum	Fr.	10.50
«Cappuccino» Suppe von Curry und Zitronengras	Fr.	11.50
Bielersee Fischbouillabaise	Fr.	15.50

Salate

Bunter Blattsalat	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 und frischem Basilikum	Fr.	13.50
Salatbouquet mit lauwarmen Zanderstreifen (Vorspeise)	Fr.	15.50
Saisonsalat mit kurz gebratener Kaninchenleber (Vorspeise)	Fr.	15.50

Kalte Vorspeisen

Crevettencocktail an einer herrlichen Sauce mit Cognac abgeschmeckt	Fr.	18.50
Rauchlachs mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	Fr.	18.50
Rindscarpaccio (rohmariniertes Rindsfilet, hauchdünn geschnitten) an einer Balsamicosauce mit Parmesan und gerösteten Pinienkernen	Fr.	18.50

Warme Vorspeisen

Blätterteigkissen gefüllt mit Waldpilzen und frischen Kräutern (auch als Hauptgang möglich Fr. 19.50)	Fr.	17.50
Felchenfilets meunière Salzkartoffeln und Tartarsauce	Fr.	17.50
Eglifilets frittiert Salzkartoffeln und Tartarsauce	Fr.	18.50

Vegetarische Gerichte

Gemüseteller (8 Sorten Gemüse) mit Kräuterreis	Fr.	23.50
hausgemachte Crêperolle gefüllt mit Mozzarella an einer rassigen Tomaten-Basilikum Sauce	Fr.	23.50
Safranrisotto mit Steinpilzen	Fr.	23.50
Gemüsecurry im Reisring serviert	Fr.	25.50
Pilzstroganoff im Reisring serviert (aus frischen Pilzen, Peperoni und Gemüse)	Fr.	26.50
hausgemachte Kartoffelgnocchi auf einem Waldpilz-Morchel-Ragoût	Fr.	26.50

Aus dem See

Felchenfilets meunière

Salzkartoffeln und Tartarsauce Fr. 32.50

Felchenfilets nach Art des Chefs

an einer luftigen Dill-Safransauce
und Mandelreis Fr. 33.50

Felchenfilets „Seeblick“

gratiniert an einer feinen Safransauce
mit Gemüsestreifen und Wildreis Fr. 33.50

Zanderfilets frittiert

Salzkartoffeln und Tartarsauce Fr. 32.50

Zanderfilets meunière

Salzkartoffeln und Tartarsauce Fr. 32.50

Zanderfilets „Seeblick“

gratiniert an einer feinen Safransauce
mit Gemüsestreifen und Wildreis Fr. 33.50

Eglifilets frittiert

Salzkartoffeln und Tartarsauce Fr. 34.50

Eglifilets meunière

Salzkartoffeln und Tartarsauce Fr. 34.50

Eglifilets mit Mandeln

Salzkartoffeln und Tartarsauce Fr. 35.50

Eglifilets „Grenobloise“ mit Kapern

Salzkartoffeln und Tartarsauce Fr. 35.50



**Unserer Fischgerichte servieren wir Ihnen nach Wunsch
auch als Fitnesssteller mit buntgemischten Salaten (ohne Beilage)**

Fleischgerichte

Schweinsrahmschnitzel mit hausgemachten Butternudeln und Gemüse	Fr. 29.50
Pouletgeschnetzeltes „New Dehli“ an einer rassigen Currysauce mit Ananas, serviert im Reisring und frischer Früchtegarnitur	Fr. 30.50
Geschnetzelte Kalbsleber „Maison“ mit frischen Kräutern in Butter gebraten, dazu eine knusprige Butterrösti	Fr. 33.50
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher-Art“ an einer Champignonrahmsauce und knusprige Butterrösti	Fr. 37.00
Kalbs-Wienerschnitzel dazu Pommes frites und Saisongemüse	Fr. 38.50
Aufgeschnittenes Kalbssteak vom Grill an einer herrlichen Morchelsauce mit hausgemachten Butternudeln	Fr. 49.50
Lammnierstück rosa gebraten mit einer Kräuterkruste und gegrilltem Gemüse, dazu servieren wir Bratkartoffeln	Fr. 39.50
Pferdefilet „Madagaskar“ mit einer klassischen grünen Pfeffersauce, Kartoffelgratin und Gemüse	Fr. 39.50
Rinds-Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken, Pommes frites und acht Sorten Gemüse	Fr. 41.50
Rindsstroganoff mit Butterreis und einer raffinierten Paprikasauce	Fr. 41.50
Château-Briand (Tellerservice, 1 Teller) Sauce Béarnaise, Pommes frites und 7 Sorten Gemüse	Fr. 51.00

**Unserer Fleischgerichte servieren wir Ihnen nach Wunsch
auch als Fitnesssteller mit buntgemischtem Salat (ohne Beilage)**

Das Fischmenü

Jahreszeitsalat
mit lauwarmen Zanderstreifen
an einem Balsamicodressing

Eglifilets gebacken
mit Salzkartoffeln
und Tartarsauce

Felchenfilets „Seeblick“
serviert mit Butterreis

Fr. 51.00

Das Meeresfischmenu

Grillierte Jakobsmuscheln
auf einem
Zitronenrisotto

Lachstartar
mit Meerrettichschaum
und karamellisierten Radieschen

Tuna vom Grill "Provençale"
mit Mosaikreis und mediterranem Gemüse

Fr. 59.50

das Saisonmenü

Dreierlei Suppen:
Weisswein, Tomaten-und
Curry/Lemongras

Salatbouquet
mit einer Feigenvinaigrette
und sautierten Kalbsmilken

Perlhuhnbrust gebraten
auf einem Grapparisotto
und Wintergemüse

Fr. 58.50

Unser wechselndes Angebot

Die köstliche Suppe

Dreierlei Suppen:
Weisswein, Tomaten-und
Curry/Lemongras

Fr. 12.50

Die besondere Vorspeise

Grillierte Jakobsmuscheln
auf einem Zitronenrisotto

Fr. 17.50

Aus dem Genfersee

Saiblingfilets meunière
serviert mit Pinienreis
und Grillgemüse

Fr. 35.50

der Chef empfiehlt

Perlhuhnbrust gebraten
auf einem Grappariso
und Wintergemüse

Fr. 34.50

Hausgemachte Dessert-Träume

Hausgemachtes Caramelköpfl i garniert	Fr.	9.80
Grosis Süssmostcrème	Fr.	9.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Fr.	10.80
Pannacotta mit Früchte/Beeren dekoriert	Fr.	11.50
Weisses und braunes Schokoladenmousse mit Orangensauce	Fr.	11.50
Marinierte Rotweinzwetschgen mit Zimtglacé	Fr.	11.50
Waldbeeren-Gratin mit Vanilleglacé	Fr.	11.50
Hausgemachtes Saisonparfait , dekoriert	Fr.	11.00
Portion Käse garniert	Fr.	14.90

Unsere Glace Kreationen

Café glacé	Fr.	9.50
Coup Maison	Fr.	12.00
Coup „Heissi Liebi“ (Vanille Glacé mit warmen Waldbeeren)	Fr.	11.50
Meringues (mit Glacé oder Rahm)	Fr.	11.50

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Café, Zimt, Caramel,

Rhum Raisins, Walnuss	pro Kugel	Fr.	3.50
Schlagrahm		Fr.	1.70

Diverse Sorbets:

Birne, Apfel, Zitrone, Zwetschgen, Aprikose	pro Kugel	Fr.	3.50
---	-----------	-----	------

Sorbets Liqueurs:

Colonel, Williams, Calvados		Fr.	12.00
-----------------------------	--	-----	-------

Alle unsere Preise verstehen sich inkl. 7.7% MWST

