

# **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 - 23h30  
dimanche fermé à 22h00  
fermé le lundi*

### *Pays de provenance*

<i>veau/ porc/ poulet:</i>	<i>Suisse</i>
<i>agneau:</i>	<i>nouvelle-Zélande</i>
<i>canard :</i>	<i>France</i>
<i>boeuf:</i>	<i>Suisse/Australie</i>
<i>cheval:</i>	<i>Canada</i>
<i>chasse:</i>	<i>Suisse / Autriche</i>
<i>filet de féra:</i>	<i>de la région/ Suisse</i>
<i>filet de sandre :</i>	<i>Suisse/Pologne</i>
<i>filet de perche :</i>	<i>Suisse/Pologne</i>
<i>oeuf:</i>	<i>Suisse</i>

*Concernant des ingrédients dans nos plats  
pouvant provoquer des allergies  
ou des intolérances, notre personnel se tient à votre disposition.*

*La vente de boissons alcoolisées au moins de 16 ans (vin/bière/cidre)  
et au moins de 18 ans (spiritueux/apéritives/alcopops/cocktails)  
est strictement interdite.*

## **LES SOUPES**

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

## **LES SALADES**

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

## **LES ENTREES FROIDES**

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

## **LES ENTREES CHAUDES**

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

## **VEGETARIEN**

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

## LES POISSONS DU LAC

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



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

## **LES VIANDES**

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

\*\*\*

Tartare de saumon  
accompagné d'une mousse du raifort  
et radis caramélisés

\*\*\*

Thon grillé "provençale"  
avec riz mosaïque  
et légumes méditerranéen

Fr. 59.50

### *le menu «Saison»*

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

\*\*\*

Bouquet de salade  
avec une vinaigrette à la figue  
et ris de veau sauté

\*\*\*

Poitrine de pintade rôtie  
avec risotto à la Grappa  
et légumes d'hiver

Fr. 58.50

# **NOS PROPOSITIONS DE SAISON**

## **la délicieuse soupe**

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

Fr. 12.50

## **l'entrée particulière**

Coquilles Saint-Jacques  
grillées sur  
risotto au citron

Fr. 17.50

## **le poisson du lac Léman**

Filets d'ombre meunière  
avec riz aux pignons et légumes grillés

Fr. 35.50

## **le chef vous propose**

Poitrine de pintade rôtie  
avec risotto à la Grappa  
et légumes d'hiver

Fr. 34.50

## **DESSERTS DE REVE**

<b>Flan caramel</b> maison	Fr.	9.80
<b>Crème de cidre</b> à la mode “grand-mère“	Fr.	9.50
<b>Pannacotta</b> servie avec des fruits	Fr.	11.50
<b>Salade de fruits frais</b>	Fr.	10.80
<b>Mousse au chocolat</b> noir et blanc	Fr.	11.50
<b>Pruneaux au vin rouge</b> , Glace à la cannelle	Fr.	11.50
<b>Gratin aux fruits de bois avec glace vanille</b>	Fr.	11.50
<b>Parfait glacé de la saison</b> , décoré	Fr.	11.00
<b>Portion de fromages</b>	Fr.	14.90

## **NOS CREATIONS GLACE**

Café glacé	Fr.	9.50
Coupe Maison	Fr.	12.00
Coupe Hot Berry (Glace vanille et fruits des bois chauds)	Fr.	11.50
Meringue glacée	Fr.	11.50
<b>Les boules :</b> Vanille, fraise, moka, chocolat, caramel, cannelle, rhum raisins, noix, gruyère crème avec Chantilly	la boule	Fr. 3.50 Fr. 1.70
<b>Les Sorbets:</b> Pomme, citron, poire, prune et abricot	la boule	Fr. 3.50
<b>Sorbets arrosés:</b> Colonel, Williams, Calvados, Abricot, Prunes	Fr.	12.00