

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

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
Wild:	Schweiz/Oesterreich

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) und unter 18-Jährige (Spirituosen/Aperitifs/Alcopops/Cocktails) ist gesetzlich verboten.

Suppen

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

Salate

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

kalte Vorspeisen

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

warme Vorspeisen

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

vegetarische Gerichte

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

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



aus dem See

Zanderfilets frittiert/Salzkartoffeln/Saisongemüse/Tartarsauce	Fr.	35.00
Zanderfilets meunière/Reis/Saisongemüse/Tartarsauce	Fr.	35.00
Felchenfilets meunière/Reis/Saisongemüse/Tartarsauce	Fr.	36.00
Felchenfilets nach Art des Chefs/Safran-Dillsauce/Reis	Fr.	37.50
Felchenfilets „Seeblick“ gratiniert/Safrangemüsesauce/Wildreis	Fr.	37.50
Zanderfilets „Seeblick“ gratiniert/Safrangemüsesauce/Wildreis	Fr.	37.50
Eglifilets frittiert /Salzkartoffeln/Saisongemüse/Tartarsauce	Fr.	38.00
Eglifilets meunière/Reis/Saisongemüse/Tartarsauce	Fr.	38.00
Eglifilets mit Mandeln/Reis/Saisongemüse/Tartarsauce	Fr.	39.50
Eglifilets „Grenobloise“ /Kapern/Reis/Saisongemüse/Tartarsauce	Fr.	39.50
als Fitnesssteller mit buntgemischtem Salat	Aufpreis:	Fr. 3.50
zusätzliche Beilagen	Aufpreis:	Fr. 3.50
Gemüseplättli	Aufpreis:	Fr. 4.50

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

Fleischgerichte

Schweinsrahmschnitzel hausgemachten Butternudeln/Saisongemüse		Fr.	32.50
Pouletgeschnetzeltes „New Dehli“ rassige Currysauce/Reisring/Früchtedekoration		Fr.	32.00
aufgeschnittenes Kalbssteak vom Grill Morchelsauce/hausgemachte Butternudeln/Saisongemüse		Fr.	50.50
Lammierstück rosa gebraten	160g.	Fr.	35.60
Kräuterkruste/Bratkartoffeln/Saisongemüse	200g.	Fr.	39.50
Pferdefilet „Madagaskar“	170g.	Fr.	38.70
grüne Pfeffersauce/Kartoffelgratin/Saisongemüse	220g.	Fr.	43.00
geschnetzelte Kalbsleber „Art des Chefs“ frische Kräuter/knusprige Rösti		Fr.	36.00
Kalbsgeschnetzeltes «Zürcher-Art» Champignonrahmsauce/knusprige Rösti		Fr.	37.00
Kalbs-Wienerschnitzel Pommes frites/Saisongemüse		Fr.	38.50
Rindsstroganoff raffinierten Paprikasauce/Butterreis/Saisongemüse		Fr.	42.00
Rinds-Entrecôte überbacken	170g.	Fr.	40.50
hausgemachte Kräuterbutter/Pommes frites/neun Gemüsesorten	220g.	Fr.	45.00
Château-Briand (1 Tellerservice)	170g.	Fr.	46.80
Sauce Béarnaise/Pommes frites/neun Gemüsesorten	220g.	Fr.	52.00
als Fitnesssteller mit buntgemischten Salaten	Aufpreis:	Fr.	3.50
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 Tatarsauce

Felchenfilets „Seeblick“
serviert mit Butterreis

Fr. 59.00

Das Saison-Menü

Morchel-Risottocrèmesuppe

Marktsalat
mit grillierten Lammfilets-Streifen

Schweinsfiletmédallions
im Speckmantel
mit Grapparisotto
und tourniertem Gemüse

Fr. 58.50

Unser wechselndes Angebot

die köstlichen Suppen

Morchel-Risottocrèmesuppe

Fr. 13.50

die besondere Vorspeise

Marktsalat
mit grillierten Lammfilets

Fr. 17.00

Aus dem Bieler-See

Hecht frittiert
mit Salzkartoffeln
und Mischgemüse

Fr. 38.00

der Chef empfiehlt

Rinds-Schmorbraten
an einer kräftigen Rotweinsauce
mit Grapparisotto
und tourniertes Gemüse

Fr. 38.00

Suppen

Maiscrèmesuppe mit Kokosnussflavor (V/G/L) Fr. 10.50

Gemüsebouillon mit Gemüsestreifen(V/G/L) Fr. 9.50

Tomatencrèmesuppe(V/G/L) Fr. 10.50



Vorspeisen

Gemüsetortillas/rassige Tex-Mex Sauce(V/G/L) Fr. 14.50

Gefüllte Weinblätter/Kichererbsen-Humus(V/G/L) Fr. 13.50

Falaffel/Ratatouille/Joghurt-Gurkensauce(V/G/L) Fr. 13.50



Hauptgänge

asiatisches Gemüse-Curry/Kartoffelchips(V/G/L) Fr. 29.50

Pasta «Italien Style» Penne oder Tagliatelle
Tomaten/Basilikum/Erbsen Humus(V/G/L) Fr. 27.00

«Peppiger» Vegan Burger
Pulled Erbsen-chunks/Texas Fries(V/L) Fr. 31.50

Pouletgeschnitzeltes Sweet and Sour
«China Style»/Trockenreis(G/L) Fr. 29.50



V= VEGAN

G=GLUTEN-frei

L=LAKTOSE-frei

Alle Preise verstehen sich inkl. 7.7% MwSt