

# RESTAURANT – HOTEL SEEBLICK



## Ihr Traditions – Restaurant mit Blick über den Bielersee

Der Seeblick ist seit 25 Jahren bekannt für die stets frische und regionale Küche, einen gepflegten Service und gelebte Gastfreundschaft.

*Wir leben traditionelle Werte und bleiben doch nicht stehen.*

Unser Küchenchef schafft es mit viel Engagement und einer grossen Portion Herzblut, aus jedem Teller ein kleines Kunstwerk zu erschaffen und lebt den Beruf des Koches ganz im Sinne der Philosophie unseres Restaurant Seeblicks.

Lassen Sie sich überraschen und begeistern.  
Entdecken Sie alte Klassiker und neue Kreationen.

Urs und Silvia Engel  
sowie das ganze Seeblick-Team

# Seeblick Fischmenü

## Blattsalatbouquet

lauwarme Zanderstreifen  
Hausdressing

\*\*\*

## Schweizer Eglifilets frittiert

Salzkartoffeln / Tatarsauce

\*\*\*

## Bielersee-Felchenfilets „nach Art des Chefs“

Safran-Dillsauce / Reis

Fr. 64.00



## Weinempfehlung:

Roero Arneis, Marco Porello, Piemont, Italien 2022/23

1dl: Fr. 7.50/ 75cl: Fr. 51.00

*Ein frischer und leicht fruchtiger Weisswein.  
Der ideale Begleiter zu einem Apéro,  
einer leichter Vorspeise oder einem feinen Fischgericht.*

## Vorspeisen

Blattsalat / Croutons / Kerne / Frühlings sprossen	Fr.	10.00
saisonal er Mischsalat „Seeblick“	Fr.	12.50
Möriger Weissweinsuppe	Fr.	12.50
„Blattsalat Zander“ Blattsalatbouquet / lauwarme Zanderstreifen	Fr.	16.50
Zanderfilet meunière oder frittiert (ausschliesslich Vorspeise) Tatarsauce / Salzkartoffeln	Fr.	22.00

## Aus dem See

Zanderfilets frittiert <u>oder</u> meunière / Tatarsauce / Salzkartoffeln	Fr.	36.00
Bielersee-Felchenfilets meunière / Tatarsauce / Salzkartoffeln	Fr.	38.00
Bielersee-Felchenfilets „nach Art des Chefs“ Safran-Dillsauce / Salzkartoffeln	Fr.	40.00
Schweizer Eglifilets frittiert <u>oder</u> meunière Tatarsauce / Salzkartoffeln	Fr.	45.00
Schweizer Eglifilets meunière mit Mandeln <u>oder</u> mit Kapern Tatarsauce / Salzkartoffeln	Fr.	46.50

## Fleischgerichte «Seeblick – Klassiker»

<b>Schweizer-Pouletgeschnetzeltes «New Delhi»</b> rassige Currysauce / Reisring	Fr. 36.00
<b>Kalbsleberli „à la Chef“</b> / frische Kräuter / Butterrösti	Fr. 39.00
<b>Kalbsgeschnetzeltes „Zürcherart“</b> / Butterrösti	Fr. 41.00
<b>Rinds-Entrecôte</b> mit Kräuterbutter überbacken Pommes frites / Saisongemüse	Fr. 45.00
<b>Châteaubriand (1 Tellerservice)</b> Sauce Béarnaise / Pommes frites / reichhaltiges Marktgemüse	Fr. 54.00

## Vegetarische Gerichte

<b>Steinpilz Caramelle</b> / Waldpilzrahmsauce / Pecannüsse	Fr. 32.00
<b>Gemüse-Curry</b> im Reisring (vegan)	Fr. 30.00
<b>Mischgemüse-Teller</b> mit Reis (vegan)	Fr. 30.00
<b>Fitness-Teller mit Saison-Mischsalaten</b>	Aufpreis: Fr. 3.50
<b>Zusätzliche Beilagen</b>	Aufpreis: Fr. 3.50
<b>Gemüseplättli</b>	Aufpreis: Fr. 4.50

Unser Fleisch / Fisch kommt aus den folgenden Herkunftsländern:  
Poulet: Schweiz, Rind: Schweiz, Schwein: Schweiz, Lamm: Neuseeland,  
Kalb: Schweiz, Pferd: Kanada,  
Felchen: Bielersee, Egli Walliser-Zucht, Hecht: Schweiz, Zander: Kasachstan  
Freiland-Eier: Schweiz,

Über Zutaten in Gerichten, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, informieren Sie gerne unsere Mitarbeiter auf Anfrage.

Die Abgabe alkoholischer Getränke unter 16-Jährige (Wein-Bier) und unter 18-Jährige (Spirituosen-Aperitifs-Alcopops-Cocktails) ist gesetzlich verboten.

**Gluten, Laktosefreie und Vegane Gerichte auf Anfrage**  
alle Preise sind inkl. MWST