



## Votre restaurant traditionnel avec vue sur le lac de Bienne

Le Seeblick est depuis 26 ans renommé par sa cuisine fraîche et régionale,  
un service de qualité et son hospitalité.

*Nous vivons de valeurs traditionnelles et continues.*

Notre Chef de cuisine, avec grand engagement,  
figne chaque assiette en une œuvre d'art et exerce sa profession de cuisinier  
avec beaucoup de philosophie dans notre restaurant Seeblick.

Laissez-vous surprendre et inspirer.  
Découvrez les anciens classiques et les nouvelles créations.

Cordialement 😊  
Urs & Silvia Engel  
et votre Team Seeblick



Restaurant Hotel Seeblick  
Hauptstrasse 2 / 2572 Mörigen / Urs und Silvia Engel / Tel. 032 397 07 07  
[www.seeblick.net](http://www.seeblick.net) / Suivez-nous sur Instagram;seeblickmoerigen

# La carte du menu

## Entrées

Salade verte	Fr.	10.00
Salade mixte de Saison „Seeblick“	Fr.	12.50
Soupe au vin blanc	Fr.	12.50
<b>„Bouquet de salade sandre“</b> bouquet de salade / lamelles de filets de sandre tièdes	Fr.	16.50
<b>Filets de sandre frits ou meunière</b> (entrée) sauce tartare / pommes vapeur	Fr.	22.00

## Les poissons

<b>Filets de sandre frits ou meunière</b> / sauce tartare / pommes vapeur	Fr.	36.00
<b>Filets de féra meunière</b> / sauce tartare / pommes vapeur	Fr.	38.00
<b>Filets de féra „à la mode du chef“</b> sauce à l’aneth et safran / pommes vapeur	Fr.	40.00
<b>CH-Filets de perches frits <u>ou</u> meunière</b> sauce tartare / pommes vapeur	Fr.	45.00
<b>CH-Filets de perches meunière</b> aux amandes <u>ou</u> grenoblois / pommes vapeur / sauce tartare	Fr.	46.50

# Menu poisson Seeblick

Bouquet de salade  
lamelles de filets de sandre tièdes  
sauce maison

\*\*\*

Filets de perche suisse frits  
pommes nature / sauce tartare

\*\*\*

Filets de féra du lac de Bienne  
„à la mode du chef“  
sauce au safran et à l’aneth / riz

Fr. 64.00



## Weinempfehlung:

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

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

*Un vin blanc frais et légèrement fruité.  
Idéal pour l'apéritif, une entrée légère ou  
un délicieux plat de poisson.*

## Les viandes

<b>Emincé de poulet Suisse „New Dehli”</b> sauce au curry et ananas / couronne de riz / fruits	Fr.	36.00
<b>Emincé de foie de veau „à la mode du Chef”</b> / herbes fraîches / rösti	Fr.	39.00
<b>Emincé de veau „à la Zurichoise”</b> / sauce aux champignons / rösti	Fr.	41.00
<b>Entrecôte de bœuf gratinée</b> d'un beurre aux herbes fait maison pommes frites / légumes	Fr.	45.00
<b>Filet de bœuf stroganoff</b> /sauce paprika épicée riz / légumes du marché	Fr.	46.00
<b>Châteaubriand (service sur assiette)</b> sauce béarnaise / pommes frites / légumes du marché	Fr.	54.00

## Végétarien

<b>Curry aux légumes</b> / couronne de riz (végan)	Fr.	30.00
<b>Assiette de légumes mixte</b> avec riz (végan)	Fr.	30.00
<b>Risotto au citron et aux herbes</b> avec noix grillées	Fr.	32.00
<b>Caramelle aux bolets</b> avec une sauce aux champignons des bois et noix pécan	Fr.	32.00
<b>L'assiette fitness avec salade mixte de Saison</b>	plus	Fr. 3.50
<b>Garniture supplémentaire</b>	plus	Fr. 3.50
<b>Petite assiette de légumes</b>	plus	Fr. 4.50

Pays de provenance:

Veau / bœuf / porc / poulet: Suisse, Agneau : Nouvelle- Zélande, Cheval : Canada  
perches d'évelage / féra / brochet: Suisse, sandre: Kazakhstan  
œufs de poules: Suisse - élevées en plein air

Concernant les 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 / apéritifs / alcopops / cocktails) est strictement interdite.

**L'offre vegan, sans Gluten, sans lactose à la demande**

TVA sont incl. dans tous nos prix