



Ihr Traditions – Restaurant mit Blick über den Bielersee

Der Seeblick ist seit 26 Jahren für die stets frische und regionale Küche,
einen gepflegten Service und gelebte Gastfreundschaft bekannt.

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 Hotel Seeblick.

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

Urs und Silvia Engel
sowie das ganze Seeblick-Team



Restaurant Hotel Seeblick
Hauptstrasse 2 / 2572 Mörigen / Urs und Silvia Engel / Tel 032 397 07 07
www.seeblick.net / info@seeblick.net / Folgen Sie uns auf Instagram; seeblickmoerigen

Ein paar Worte zum **Restaurant Hotel Seeblick in Mörigen**:

Der Seeblick liegt an einem der **schönsten Aussichtslagen am Bielersee** und verfügt über genügend **Parkplätze** sowie **direkten Anschluss der BTI-Bahn. (Biel HB nach Ins)**

Alle unsere Räume sind **Rollstuhlgängig**.

Der Seeblick verfügt über **verschiedene, sehr liebevoll eingerichtete Räumlichkeiten** sowie eine **moderne Infrastruktur**. Dies garantiert nebst dem «à la Carte» Service einen reibungslosen Ablauf jeglicher Anlässe.

- **Restaurant:** (70 Plätze) Moderne, unkomplizierte und gemütliche Atmosphäre.
- **Seeblick Stube:** (80 Plätze) Gediegenes und freundliches Ambiente, à la Carte Service, Auswahl an erstklassigen Speisen, Fischspezialitäten, Weinkarte mit auserlesener europäischer Auswahl.
- **Saal Parterre:** (100 Plätze) Grosser unterteilbarer Saal, Blick auf den Bielersee, gemütliche Atmosphäre.
- **Panoramasaal:** (60 Plätze) Ideal für Ihre Hochzeitsfeier oder Anlässe jeglicher Art. Gediegene Lokalität mit sensationellem Blick auf den Bielersee. Hier besteht zudem die Möglichkeit einen Apéro auf der angrenzenden Aussichtsterrasse abzuhalten - bis 120 Personen.
- **Gartenterrasse:** (140 Plätze) Südliche, sehr schöne, sonnige Atmosphäre mit Sicht auf den Bielersee.
- **Weinkeller:** (20 Plätze) Dieser Gewölbekeller ist ideal für spezielle Anlässe wie Degustationen, Vereinsabende, kleine Gruppen, Sitzungen, Apéro, etc.
- **Hotelzimmer:** Unsere 16 Hotelzimmer sind alle individuell eingerichtet. Die sehr liebevoll gestalteten Zimmer verfügen über guten Komfort.
- **Kinderspielzimmer:** Für unsere „kleinen Gäste“ haben wir im Erdgeschoss ein separates **Kinderecke:** Kinderspielzimmer, wo sie nach Lust und Laune verweilen können.

Wir haben uns zum Ziel gesetzt, maximale Dienstleistung in herrlichem Ambiente anzubieten.

Zur Optimierung Ihres Anlasses haben wir einige wichtige Punkte für Sie festgehalten:

1. **Alle Menüvorschläge gelten ab 10 Personen.**
Um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren, bitten wir Sie, ein einheitliches Menü zu wählen.

(maximal 3 verschiedene, vorbestellte Menüs)
2. Die Menüwahl muss 6 Tage im Voraus bekannt gegeben werden. Abweichungen der Anzahl Personen, welche 1 Tag vor dem Anlass nicht gemeldet werden, werden wir voll in Rechnung stellen.
3. **Kinder-Menüs** bereiten wir gerne zu. Sagen Sie uns bitte, wie viele Kinder an Ihrem Anlass teilnehmen und welchen Alters sie sind. Mit diesen Angaben können wir Ihnen gezielte Vorschläge unterbreiten.
4. **Vegetarische/Vegane Menüs** sowie **Allergiker** sind selbstverständlich auch im Angebot.
Auf Vorbestellung und genauester Abklärung werden wir gerne die entsprechenden Wünsche erfüllen.
5. **Die Räumlichkeiten für Sitzungen** mit anschliessendem Essen sind unentgeltlich. Bei ausschliesslichen Sitzungen werden wir Ihnen für die Vorbereitung des Saales, Strom, Reinigung, etc. einen Selbstkostenbeitrag verrechnen. **Saalgebühr Fr. 60.00 / Gebühr pro Hilfsmittel Fr. 20.00**
6. Wünschen Sie für Ihren Anlass einen **Tischschmuck**? Wir bestellen diesen gerne für Sie. Es wird Ihnen nur der Tischschmuck verrechnet (kein Aufpreis). Gerne werden wir Ihnen auch unsere „Hausdekoration“, meist Trockenblumen, unentgeltlich zur Verfügung stellen.
7. Wünschen Sie, dass wir Ihren Tisch mit **Kerzen** dekorieren? Eine Dienstleistung, die bei uns gratis ist.
8. Wünschen Sie, dass Ihr ausgewähltes Menü aufgelegt wird? Wir drucken Ihre **Menükarten** gerne für Sie kostenlos.
9. **Hotelzimmer** reservieren wir Ihnen und Ihren Gästen sehr gerne, damit Sie den nächsten Tag gemütlich bei uns ausklingen lassen können. Bitte nehmen Sie eine Hotelreservation frühzeitig vor.
Online möglich über die Website: www.seeblick.net / www.arhon.ch
10. Unser Restaurant ist bis 23.00Uhr geöffnet. Nach einer im Voraus bekanntgegebener Verlängerung, dürfen Sie **bis max. 00.30 Uhr** bei uns feiern und Musik machen (ab 30 Personen). Da wir uns in einem Wohnquartier befinden, dürfen wir das Restaurant leider nicht länger offen haben.
11. Haben Sie für Ihren Anlass **Musik** vorgesehen? Gemäss Gemeindeverordnung darf bis max. 00.30 Uhr Musik gemacht werden.
12. Jegliche Art von **Feuerwerkskörpern** sind laut Gemeindeverordnung **im und um den Seeblick sowie in der ganzen Gemeinde Mörigen untersagt**, da wir in einem Wohnquartier sind und dies zu grossen Schäden führen kann. **(Keine Wunderkerzen, Zuckerstöcke, fliegende Papier-Kerzen etc.)**
Für jegliche Schäden haften die Gastgeber.

Herzlichen Dank, dass Sie sich soviel Zeit genommen haben, diese Zeilen zu lesen.
Wir sind überzeugt, dass Ihr Anlass im Restaurant Hotel Seeblick ein positives Erlebnis sein wird.

Apéro / Getränke

Twanner weiss, Chasselas, Bielersee, Nick Bösiger	Flasche	Fr. 38.00
Twanner rosé, Oeil-de-Perdrix, Bielersee, Nick Bösiger	Flasche	Fr. 46.00
Prosecco	Flasche	Fr. 48.00
Champagner (diverse Sorten),	Flaschen	auf Anfrage
Bowle ohne Alkohol	pro Glas	Fr. 6.50
Bowle mit Alkohol	pro Glas	Fr. 8.00
Orangensaft / Tomatensaft	Liter	Fr. 15.00

(Detailliertes Weinangebot finden Sie auf unserer Homepage www.seeblick.net)

Apéro

Nüssli und Chips 40gr	pro Person	Fr. 1.90
Gemüsesticks mit Dip 50gr	pro Person	Fr. 3.50
zweierlei Oliven 50gr	pro Person	Fr. 3.80
Bruschetta 1 Stück	pro Person	Fr. 2.80
Amuse-Bouches assortiert	pro Person	Fr. 3.50
Käseküchlein 1 Stück	pro Person	Fr. 2.50
Schinkengipfeli 1 Stück	pro Person	Fr. 3.00
Siedfleisch Salat im Glas 1 Stück	pro Person	Fr. 4.00
Karottenmousse mit Ingwer 1 Stück	pro Person	Fr. 3.50
Zanderknusperli mit Tartarsauce 80gr	pro Person	Fr. 7.00
Schweizer-Egliknusperli mit Tartarsauce 60gr	pro Person	Fr. 8.50
Rindstatar mit Cognac 1 Stück	pro Person	Fr. 5.50
frittierte Calamari mit Knoblauchmayo 60gr	pro Person	Fr. 7.50
Gebeizte Makrele mit Apfelchutney 1 Stück	pro Person	Fr. 5.50

Vorspeisen

Bunter Blattsalat	Fr. 10.00
Mischsalat «Seeblick» mit hausgemachtem Dressing	Fr. 12.50
Kirschtomatensalat mit Burrata und Rucola	Fr. 14.50
Seeblicksalat mit lauwarmen Zanderstreifen	Fr. 16.50
Lachscarpaccio mit Avocado und Senf	Fr. 16.50
Vitello Tonnato mit roter Zwiebel und Kapern	Fr. 21.00
Zanderfilet meunière <u>oder</u> frittiert mit Salzkartoffeln und Marktgemüse	Fr. 22.00

Suppen

Bielersee Weissweinsuppe mit Croûtons	Fr. 12.50
Tomatencrèmesuppe mit Basilikum	Fr. 12.50
Kürbissuppe mit Kernen (nach Saison)	Fr. 14.50
Spargelcrèmesuppe mit Morcheln (nach Saison)	Fr. 14.50
Fischcrèmesuppe mit Miesmuscheln	Fr. 13.00

Hauptgänge

Saftiger Schweinsbraten an Pilzrahmsauce, Pommes frites und Marktgemüse	Fr. 34.00
Schweinsfilet im Rohschinken mit Wurzelgemüse und Schupfnudeln	Fr. 42.00
gratinierte Pouletbrust an einer Rotweinsauce, mit Reis und Saisongemüse	Fr. 34.00
Perlhuhnbrust mit Tessiner-Polenta und Karotten	Fr. 40.00
Rindsgulasch mit Wurzelgemüse und Kartoffelstock	Fr. 32.00
Rindsschmorbraten mit Marktgemüse und Kartoffelstock (Beilage wechselbar)	Fr. 40.00
Roastbeef mit Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln (Beilage wechselbar)	Fr. 45.00
Rindsfilet mit Marktgemüse und Kartoffelgratin (Beilage wechselbar)	Fr. 54.00
Zanderfilet meunière oder frittiert mit Marktgemüse und Salzkartoffeln	Fr. 36.00
Bielensee Felchenfilet meunière oder frittiert mit Marktgemüse und Salzkartoffeln	Fr. 38.00
Schweizer Eglifilet meunière oder frittiert mit Marktgemüse und Salzkartoffeln	Fr. 45.00
Tilapiafilet meunière mit Salzkartoffeln und Marktgemüse (Meeresfisch)	Fr. 33.00
Ravioli der Saison mit Mozzarella und Rucola	Fr. 32.00
Risotto Parmigiana mit Pilzen	Fr. 32.00

Desserts

Grosi's gebrannte Crème mit Mandeln und Rahm	Fr. 9.50
Schokoladencreme mit Rahm und einer Hüppe	Fr. 9.50
Tiramisu mit saisonalem Früchtecoulis	Fr. 12.50
Panna Cotta mit Waldbeerencoulis	Fr. 12.50
Schokoladenvariation mit Beeren	Fr. 13.50
Zitronengras Crème Brûlée mit Erdnusskrokant	Fr. 13.50
hausgemachte Vacherin Torte mit Aromen nach Wahl pro Person	Fr. 15.00

Dessert-Variation - Buffet (mindest-Einheit 10 Stück/Gläsli pro Sorte)

Eine herrliche Auswahl an verschiedenen kleinen köstlichen Dessert-Gläsli, prachtvoll auf einem oder mehreren Spiegeln präsentiert.
pro Gläsli

Fr. 5.00

Tiramisu mit saisonalem Früchtecoulis
helles Mousse-au-Chocolat
dunkles Mousse-au-Chocolat
Saison-Parfait, hausgemacht
Fruchtsalat
Zitronencreme
Mangocrème
gebrannte Crème



Einfache, günstige Bankettvorschläge für Vereine, Car-Fahrten etc. ab 10 Personen

(nur als Einheitsmenü möglich - Wahl 5 Tage im Voraus)

Vorspeisen

kleiner grüner Salat an einem Hausdressing	Fr. 7.00
Bouillon mit Gemüsestreifli	Fr. 7.00
Bouillon mit Sherry	Fr. 7.00
Gemüsecrèmesuppe	Fr. 8.00

Hauptgänge

Poulet-Casimir im Gemüsereisring	Fr. 30.00
Schweinsrahmschnitzel	Fr. 30.00
Poulet-Geschnetzeltes Stroganoff	Fr. 30.00
Grosis Hackbraten	Fr. 28.00
Schweinsbratwurst	Fr. 28.00
Buure Schinken mit Kartoffelstock	Fr. 28.00

Beilagen:

Auswahl zwischen Reis, Pommes frites, Kartoffelstock, Butternüdeli oder Rosmarinkartoffeln

Vegetarier

Anstelle des Fleisches servieren wir mehr Gemüse und Beilagen	Fr. 30.00
---	-----------

Kleines Nachmittags-Angebot

Zanderknusperli vo Händsche und Fleisch-Käseplättli mit Huusbrot	Fr. 28.00
Früchtekuchen/Wähe nach Saison, mit Rahm	Fr. 8.50
diverse Sandwiches	Fr. 8.50

Dessert

Cassata mit Rahm	Fr. 7.00
Mangocrème	Fr. 7.00
Zitronen crème	Fr. 7.00