

RESTAURANT-HOTEL **SEEBLICK**



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 Seeblicks.

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

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»

| | |
|---|-----------|
| Schweizer-Pouletgeschnetzeltes «New Delhi» rassige Currysauce / Reisring | Fr. 36.00 |
| Kalbsleberli „à la Chef“ / frische Kräuter / Butterrösti | Fr. 39.00 |
| Kalbsgeschnetzeltes „Zürcherart“ / Butterrösti | Fr. 41.00 |
| Rinds-Entrecôte mit Kräuterbutter überbacken Pommes frites / Marktgemüse | Fr. 45.00 |
| Rindsfiletstroganoff mit rassischer Paprikasauce Reis / Marktgemüse | Fr. 46.00 |
| Châteaubriand (1 Tellerservice) Sauce Béarnaise / Pommes frites / reichhaltiges Marktgemüse | Fr. 54.00 |

Vegetarische Gerichte

| | |
|---|--------------------|
| Gemüse-Curry im Reisring (vegan) | Fr. 30.00 |
| Mischgemüse-Teller mit Reis (vegan) | Fr. 30.00 |
| Gnocchi mit frischem Bäurlauchpesto und Pinienkernen | Fr. 32.00 |
| Fitness-Teller mit Saison-Mischsalaten | Aufpreis: Fr. 3.50 |
| Zusätzliche Beilagen | Aufpreis: Fr. 3.50 |
| Gemüseplättli | 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