

RESTAURANT-HOTEL **SEEBLICK**



Ihr Traditions – Restaurant mit Blick über den Bielersee

Der Seeblick ist seit 27 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 HIT Fischmenü

Blattsalatbouquet

lauwarme Zanderstreifen

Hausdressing

Schweizer Eglifilets frittiert

Salzkartoffeln / Tatarsauce

Bielersee-Felchenfilets „nach Art des Chefs“

Safran-Dillsauce / Reis



Fr. 64.00

Vorspeisen

bunter Blattsalat Croûtons Kerne Sprossen	10.00 CHF
saisonaler Mischsalat „Seeblick“	12.50 CHF
Möriger Weissweinsuppe	12.50 CHF
„Blattsalat Zander“	16.50 CHF
Blattsalatbouquet lauwarme Zanderstreifen	
Zanderfilet meunière oder frittiert (ausschliesslich Vorspeise)	22.00 CHF
Tatarsauce Salzkartoffeln	

Vegetarische Gerichte

Gemüse-Curry im Reising (vegan)	30.00 CHF
Mischgemüse-Teller mit Reis (vegan)	30.00 CHF

Aus dem See

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

Fleischgerichte «Seeblick – Klassiker»

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

Fitness-Teller mit Saison-Mischsalaten	Aufpreis:	3.50	CHF
Zusätzliche Beilagen	Aufpreis:	3.50	CHF
Gemüseplättli	Aufpreis:	4.50	CHF

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