RESTAURANT-HOTEL
SEEBLICK

Ihr Traditions – Restaurant mit Blick über den Bielersee

Der Seeblick ist seit 24 Jahren bekannt für die stets frische und regionale Küche, einem gepflegten Service und gelebte Gastfreundschaft.

Wir leben traditionelle Werte und bleiben doch nicht stehen.

Mit Stolz und grosser Freude können wir Ihnen seit September 2022 Herr Ivan Abelenda als neuen Küchenchef präsentieren. Für uns ist diese Neubesetzung ein grosser Glücksfall. Mit Fachkompetenz, viel Engagement und einer grossen Portion Herzblut schafft er es, 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 Seeblick-Team

Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch
Fischküche mit Auszeichnung

Restaurant Hotel Seeblick
Hauptstrasse 2 / 2572 Mörigen / Urs und Silvia Engel / Tel 032 397 07 07 / www.seeblick.net / info@seeblick.net

Kurz vorab 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 auch **Rollstuhlgängig.**

Der Seeblick verfügen über neue **verschiedene, sehr liebevoll eingerichtete Räumlichkeiten** sowie **moderne Infrastruktur**, was nebst dem eigentlichen à la Carte Service auch einen reibungslosen Ablauf jeglicher Anlässe garantiert.

- **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 mit ausgewählten Weinen
- **Saal Parterre**: (100 Plätze) — grosser unterteilbarer Saal, Blick auf den Bielersee, warme gemütliche Atmosphäre
- **Panoramasaal**: (60 Plätze) — für Anlässe jeglicher Art Gediegene Lokalität mit sensationellem Blick auf den Bielersee. (Hier besteht auch die Möglichkeit einen Apéro auf der angrenzenden Aussichtsterrasse abzuhalten - bis 120 Personen)
- **Gartenterrasse**: (140 Plätze) — südliche, sehr schöne, sonnige und doch unkomplizierte Atmosphäre
- **Weinkeller**: (18 Plätze) — dieser Gewölbekeller ist ideal für spezielle Anlässe wie Degustationen, Vereinsabende, kleine spezielle Anlässe, Sitzungen, Apéro, etc.
- **Hotelzimmer:** — unsere 16 Hotelzimmer sind alle individuell eingerichtet. Die sehr liebevoll gestaltete Zimmer verfügen über guten Komfort
- **Kinderspielzimmer: Kinderecke**: — für unsere „kleinen Gäste“ haben wir im Erdgeschoss ein separates kleines 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, müssen Sie sich auf ein Menü eignen.

   Mehrere Menüs an Ihrem Anlass sind nicht mehr möglich

2. Die Menüwahl muss 7 Tage im Voraus bekannt gegeben werden. Abweichungen der Anzahl Personen, welche 1 Tag vor dem Anlass nicht gemeldet werden, müssen 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 bei selbstverständlich auch im Angebot.
   Auf Vorbestellung und genauester Abklärung werden wir gerne die entsprechenden Menüs vorbereiten.

5. Die Räumlichkeiten für Sitzungen mit anschliessendem Essen sind selbstverständlich unentgeltlich. Bei ausschliesslichen Sitzungen müssen 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 Handlingpreis). 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.

10. Haben Sie für Ihren Anlass Musik vorgesehen? Gemäss Gemeindeverordnung darf bis max. 00.30 Uhr Musik gemacht werden.

11. Unser Restaurant ist bis 23.30Uhr 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.

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.)
    Bei jeglichen 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 in 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. 3.50
Gemüsesticks mit Dip 50gr	pro Person	Fr. 3.50
zweierlei Oliven 50gr	pro Person	Fr. 3.80
Bruscetta 1 Stück	pro Person	Fr. 2.80
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 Cocnac 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 oder 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 geräuchter Bielerseefelchen	Fr. 16.50

Hauptgänge

Rindsfilet mit Marktgemüse und Kartoffelgratin (Beilage wechselbar)	Fr. 54.00
Roastbeef mit Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln (Beilage wechselbar)	Fr. 45.00
Rindsschmorbraten mit Marktgemüse und Kartoffelstock (Beilage wechselbar)	Fr. 40.00
Schweinsfilet im Rohschinken mit Wurzelgemüse und Schupfnudeln	Fr. 42.00
Perlhuhnbrust mit Tessiner-Polenta und Karotten *	Fr. 40.00
Schweizer Eglifilet meunière mit Marktgemüse und Salzkartoffeln	Fr. 45.00
Zanderfilet meunière mit Marktgemüse und Salzkartoffeln	Fr. 36.00
Steinbuttfilet mit gebratenem Wildreis und Asia-Gemüse *	Fr. 45.00
Adlersfisch auf Belugalinsen mit Süsskartoffeln *	Fr. 42.00
Zanderfilet mit Süsskartoffeln, Fenchel und Thymian *	Fr. 38.00
Bielersee Felchenfilet meunière mit Marktgemüse und Salzkartoffeln	Fr. 38.00

- Bei diesen Menüs können die Beilagen nicht geändert werden

Ravioli der Saison mit Mozzarella und Rucola	Fr. 32.00
Risotto Parmegianna mit Pilzen	Fr. 32.00

Desserts

Tiramisu mit saisonalem Früchtecoulis	Fr. 11.50
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. 16.50

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

Eine herrliche Auswahl an verschiedenen kleinen köstlichen Dessert-Gläsli,
prachtvoll präsentiert auf einem oder mehreren Spiegeln
pro Gläsli Fr. 5.00

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

Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch
Fischküche mit Auszeichnung

(Stand: Jan. 2024) alle Preise inkl. MwSt. Preisänderungen vorbehalten

Einfache, günstige Bankettvorschläge für Vereine, Car-Fahrten etc.

(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
Schweinsbraten	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, Nüdeli und Rosmarinkartoffeln
(Nachservice Fr. 4.00)

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
gebrannte Crème	Fr. 7.00
Zitronencrème	Fr. 7.00

(Stand: Jan. 2024) alle Preise inkl. MwSt. Preisänderungen vorbehalten