RESTAURANT – HOTEL SEEBLICK

Ihr Traditions – Restaurant mit Blick über den Bielersee

Der Seeblick ist seit 25 Jahren bekannt für die stets frische und regionale Küche, einen gepflegten Service und gelebte Gastfreundschaft.

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

Seeblick Fischmenü

Blattsalatbouquet
lauwarme Zanderstreifen
Hausdressing
***
Schweizer Eglifilets frittiert
Salzkartoffeln / Tatarsauce
***
Bielersee-Felchenfilets „nach Art des Chefs"
Safran-Dillsauce / Reis

Fr. 64.00

Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch
Fischküche mit Auszeichnung

Weinempfehlung:

Sancerre "Cuvée Silex" , Domaine Serge Laloue, Loire, Frankreich 2021
dl: Fr. 9.50 / 75cl: Fr. 69.00

Dieser klassische Sauvignon Blanc wächst auf Schiefer und feuersteinhaltigen Böden. Die ausgeprägte Mineralität und die gute Säurestruktur machen ihn zum idealen Begleiter zu Fischgerichten.

Vorspeisen

Blattsalat / Croutons / Kerne / Frühlingssprossen	Fr.	10.00
saisonaler 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 oder 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 oder meunière Tatarsauce / Salzkartoffeln	Fr.	45.00
Schweizer Eglifilets meunière mit Mandeln oder 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 / Saisongemüse	Fr.	45.00
Châteaubriand (1 Tellerservice) Sauce Béarnaise / Pommes frites / reichhaltiges Marktgemüse	Fr.	54.00

Vegetarische Gerichte

Bärlauchrisotto mit Morcheln und Safran-Alioli	Fr.	32.00
Ricotta-Spinat Ravioli / Bärlauchsauce / Eierschwämme	Fr.	32.00
Gemüse-Curry im Reisring (vegan)	Fr.	30.00
Mischgemüse-Teller mit Reis (vegan)	Fr.	30.00

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