



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:

Ligerzer Enthousiaste Chasselas, Familie Andrey, Ligerz

1dl: Fr. 4.80/ 7.5dl: Fr. 41.00

*Zeigt florale Noten und ist ein vorzüglicher Apérowein.
Zudem ein idealer Begleiter zu einer leichten Vorspeise
oder einem feinen Fischgericht.*

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 <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

Kürbistrunden an einer Waldpilzrahmsauce und Kürbiskerne

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