RESTAURANT-HOTEL
SEEBLICK

Votre restaurant traditionel avec vue sur le lac de Bienne

Le Seeblick est depuis 27 ans renommé par sa cuisine fraîche et régionale,
un service de qualité et son hospitalité.

Nous vivons de valeurs traditionelles et continues.

Notre Chef de cuisine, avec grand engagement,
fignole chaque assiette en une œuvre d'art et exerce sa profession de cuisinier
avec beaucoup de philosophie dans notre restaurant Seeblick.

Laissez-vous surprendre et inspirer.
Découvrez les anciens classiques et les nouvelles créations.

Cordialement 😊
Urs & Silvia Engel
et votre Team Seeblick

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 / Suivez-nous sur Instagram;seeblickmoerigen

La carte du menu

Entrées

Salade verte	Fr.	10.00
Salade mixte de Saison „Seeblick”	Fr.	12.50
Soupe au vin blanc	Fr.	12.50
„Bouquet de salade sandre” bouquet de salade / lamelles de filets de sandre tièdes	Fr.	16.50
Filets de sandre frits ou meunière (entrée) sauce tartare / pommes vapeur	Fr.	22.00

Les poissons

Filets de sandre frits ou meunière / sauce tartare / pommes vapeur	Fr.	36.00
Filets de féra meunière / sauce tartare / pommes vapeur	Fr.	38.00
Filets de féra „à la mode du chef sauce à l’aneth et safran / pommes vapeur	Fr.	40.00
CH-Filets de perches frits ou meunière sauce tartare / pommes vapeur	Fr.	45.00
CH-Filets de perches meunière aux amandes ou grenoblois / pommes vapeur / sauce tartare	Fr.	46.50

Menu poisson
Seeblick

Bouquet de salade
lamelles de filets de sandre tièdes
sauce maison
***
Filets de perche suisse frits
pommes nature / sauce tartare
***
Filets de féra du lac de Bienne
„à la mode du chef"
sauce au safran et à l'aneth / riz

Fr. 64.00

Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch
Fischküche mit Auszeichnung

<u>Weinempfehlung:</u>

Roero Arneis, Marco Porello, Piemont, Italien

1dl: Fr. 7.60 / 7.5dl: Fr. 57.00

Un vin blanc frais et légèrement fruité.
Idéal pour l'apéritif, une entrée légère ou
un délicieux plat de poisson.

Les viandes

Emincé de poulet Suisse „New Dehli” sauce au curry et ananas / couronne de riz / fruits	Fr.	36.00
Emincé de foie de veau „à la mode du Chef”/ herbes fraîches / rösti	Fr.	39.00
Emincé de veau „à la Zurichoise”/ sauce aux champignons / rösti	Fr.	42.00
Entrecôte de bœuf gratinée d’un beurre aux herbes fait maison pommes frites / légumes	Fr.	47.00
Filet de bœuf stroganoff /sauce paprika épicée riz / légumes du marché	Fr.	48.00
Châteaubriand (service sur assiette) sauce béarnaise / pommes frites / légumes du marché	Fr.	54.00

Végétarien

Curry aux légumes / couronne de riz (végan)	Fr.	30.00
Assiette de légumes mixte avec riz (végan)	Fr.	30.00

L’assiette fitness avec salade mixte de saison	plus	Fr.	3.50
Garniture supplémentaire	plus	Fr.	3.50
Petite assiette de légumes	plus	Fr.	4.50

Pays de provenance:
Veau / bœuf / porc / poulet: Suisse, Agneau : Nouvelle- Zélande, Cheval : Canada
perches d’évelage / féra / brochet: Suisse, sandre: Kazakhstan
œufs de poules: Suisse - élévées en plein air

Concernant les ingrédients dans nos plats pouvant provoquer des allergies ou des intolérances, notre personnel se tient à votre disposition.
La vente de boissons alcoolisées au moins de 16 ans (vin / bière / cidre) et au moins de 18 ans (spiritueux / apéritifs / alcopops / cocktails) est strictement interdite.

L’offre vegan, sans Gluten, sans lactose à la demande
TVA sont incl. dans tous nos prix.