

Vorspeisen & für den kleinen Appetit

½ Port. CHF

Grüner Salat 🥬	7	10
Gemischter Salat 🥬	9	13
«Caesar-Salat Seeblick Style» Eisbergsalat, französischer Sauce mit Grana Padano 🥬	15	
dazu hausgemachte Poulet-Strips in Paniermehl frittiert	24	
dazu gebratene Black Tiger Crevetten	25	
Black Tiger Crevetten im Olivenöl-Töpfchen mit Knoblauch & Peperoncini	22	
Chilipurli (100g Bauernwurst-Redli) von stuckis-produkte.ch	12	
aus dem Diemtigtal, mit Essiggemüse & Brot		
Bergplatte (140g für 1-2 Personen) mit Trockenfleisch,	29	
Hobelkäse & Serrano Rohschinken. Serviert mit Essiggemüse, Brot & Butter		
Knuspriges Baguette Sandwich mit Käse 🥬, Schinken oder Salami	10	
Gemischtes Baguette Sandwich	12	

Suppen

Spinat-Crème-Suppe mit gehacktem Ei 🥬	9	12
Poulet-Consommé mit Glasnudeln & Dry Martini	11	15
Kartoffel-Steinpilz-Crème-Suppe 🥬	11	15

Hausgemachte Burgers

Grosser Ciabatta Beef-Burger (150g Rindfleisch)	24	
mit Raclette Käse	27	
Grosser Ciabatta Pulled-Chicken-BBQ-Burger (150g vom Knochen gezupftes Poulet)	24	
mit Raclette Käse	27	
Grosser Ciabatta Tofu-Pesto-Burger 🥬	22	
mit Raclette Käse 🥬	25	
Alle Burgers serviert mit Seeblick-Burger-Sauce, Salat, Tomaten, Zwiebeln & Essiggurken		
Zusätzliche Beilagen auf Wunsch: Salat oder «Bärner Frites»		+5

Käseschnitte

Käseschnitte Nature mit Raclette Käse 🥬	16	20
dazu Schinken, gedämpfte Zwiebeln, Speck oder Spiegelei (pro Zutat)		+2

Herkunft

Poulet, Rind, Schwein & Kalb
Egli: Zertifiziert: „Mc Lean“
Black Tiger Crevetten: Zertifiziert: „ASC“

Schweiz
Polen
Vietnam

Felchen
Zander
Rohschinken

Thunersee
Deutschland
Spanien

Vegetarische Gerichte: 🥬

Änderungswunsch: CHF 2

Zusatzgedeck: CHF 4.50

Alle Preise in CHF & inkl. MwSt.

Vegetarisch

½ Port. Med. XL

Spaghettini all'Arrabbiata 🍷	16	20	21
Gemüse & Spiegelei auf hausgemachter Rösti 🍷	20	24	25
mit Raclette Käse gratiniert 🍷	23	27	28
Vegetarisches «Riz Casimir» mit Tofuwürfeln, Basmati Reis, Currysauce & Früchte 🍷	22	26	27

Fisch

Zanderknusperli im Chörbli mit «Bärner Frites» & Tartarsauce	21	26	27
Eglifilets frittiert mit «Bärner Frites» & Tartarsauce	26	34	35
In Mandelbutter gebratene Eglifilets mit Basmati Reis & Gemüse	32	39	40
In Mandelbutter gebratene Felchenfilets vom Thunersee, mit hausgemachtem Kartoffelstock & Gemüse	31	38	39
Pochierte Felchenfilets vom Thunersee an Weissweinsauce, gehacktem Ei, mit hausgemachter Rösti & Gemüse	35	43	44

Fleisch

Spaghettini Bolognese mit Rindshackfleisch	20	25	26
«Riz Casimir» - Basmati Reis, Pouletstreifen, Currysauce & Früchte	23	29	30
Schweinssteak (120/240g) mit Kräuterbutter, «Bärner Frites» & Gemüse	25		31
Kalbsleberli (80/160g) an brauner Zwiebel-Madeirasauce mit hausgemachter Rösti	23		30
Kalbs-Kopf-Bäggli an Rotweinsauce, Apfel-Rotkraut & hausgemachtem Kartoffelstock	29	37	38
Hausgemachtes Kalbs-Cordon Bleu mit hausgemachter Rösti & Gemüse		39	
Kalbs-Wienerschnitzel (120/240g) mit «Bärner Frites»	29		38
Entrecôte (120/240g, 1A Qualität) mit hausgemachter Rösti & Gemüse. Serviert mit separater Pfeffersauce, Waldpilzrahmsauce oder Kräuterbutter	39		52

Wieso 3 Portionengrössen?

Wir hatten eine begleitete 4-Wochenanalyse unser Lebensmittelabfälle. Mit Ergebnis: zu grosse Portionen, wo ein beträchtlicher Food Anteil in der Biogasanlage landet. Somit entschieden wir uns konsequent auf die Menge zu achten. Dies um wertvolle Lebensmittel optimal einzusetzen. **Spielregeln für XL Portionen: Ausschliesslich für 1 Person & kein Take Away/Mitnahme der Reste.** Seit 2015 sind wir Mitglied der Hotelkooperation Frutigland und in diesem Zuge Member der folgenden Organisation:



Zusatzgedeck: CHF 4.50

Vegetarische Gerichte: 🍷
Änderungswunsch: CHF 2

Alle Preise in CHF & inkl. MwSt.