

## WINTERMENÜ

Foie gras-Komposition  
mit Mango, Limette, Cashew-Nuss und Zartbitterschokolade  
serviert mit Brioche

\*\*\*

Schwarzwürzelcremesüppchen  
mit hausgeräucherter Lachsforelle

\*\*\*

Duett vom Rind  
Black Angus Rindsfilet und Rindskinnbacken mit Kalbsjus  
serviert mit Kartoffel-Lauchstrudel  
und Pommes Berny

\*\*\*

Dessert-Triologie mit  
Baileystiramisu, Schokoladenmousse  
und Gebrannte Creme

4-Gang Menü 75

3-Gang Menü 66

Weinbegleitung 30

Alle Preise in der Karte verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

# CORDON BLEU SPEZIALITÄTEN

## MENÜ

Kleiner gemischter Salat

\*\*\*

Cordon bleu nach Wahl

serviert mit Pommes frites und saisonalem Gemüse

\*\*\*

Gebrannte Creme mit Rahm und gerösteten Mandeln 43.5

## CORDON BLEU À LA CARTE

„Bellevue Klassiker“

gefüllt mit Landrauchschinken und Greyerzer-Käse

28

„Bella Italia“

gefüllt mit Rohschinken, Pecorino-Käse  
und sonnengetrockneten Tomaten

30

„Waldmeister“

gefüllt mit Landrauchschinken, Greyerzer-Käse  
und Steinpilzen

30

„Gorgo-bleu“

gefüllt mit Rohschinken, Blauschimmel-Käse  
und Birne

30

Zu unseren Schweins-Cordon bleus servieren wir Pommes frites  
und saisonales Gemüse



## VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen mit weisser Balsamico-Vinaigrette oder French-Dressing	6.5/8.5
Gemischter Salat mit gerösteten Kernen mit weisser Balsamico-Vinaigrette oder French-Dressing	8.5/10.5
Nüsslisalat mit Speck und Ei mit weisser Balsamico-Vinaigrette	9/14
Foie gras-Komposition mit Mango, Limette, Cashew-Nuss und Zartbitterschokolade serviert mit Brioche	19.5
Tatar vom Rind serviert mit Toast und Butter	20/35

## SUPPEN

Geschäumte Kürbiscremesuppe mit Kürbiskern-Öl und seinen Kernen	10.5
Schwarzwürzelcremesüppchen mit hausgeräucherter Lachsforelle	11.5



## FISCH

Sautiertes Zander Royal Filet mit Steinpilz-Pinien-Kräuterkruste serviert mit Safranrisotto und saisonalem Gemüse	34.5
Eglifilets gebacken mit Tatarsauce serviert mit Salzkartoffeln und saisonalem Gemüse	27.5/32.5
Sautiertes Felchenfilets vom Thunersee mit Mandelbutter serviert mit Reis und saisonalem Gemüse	28.5/33.5
„Fischer Körbli“ gebackene Süss- und Salzwasserfische mit Tatarsauce serviert mit gemischtem Salat	31
ohne Salat	20.5

## VEGETARISCH

Sämiges Safranrisotto mit Kartoffel-Lauch-Strudel serviert mit saisonalem Gemüse	27
Im Kokos paniertes Frutiger Kräuter-Tofu serviert mit würzigem Gemüse-Kokos-Curry begleitet von Beluga-Linsen	26.5

## FLEISCH

Schweinerahmschnitzel mit Bio-Tagliatelle und saisonalem Gemüse	21.5/24.5
Bio-Tagliatelle „Bolognese“	18.5
Pouletbrust in knusprigem Sesammantel mit Kürbisschaum begleitet von Pommes Berny und saisonalem Gemüse	33
Black Angus Rindsfiletsteak mit kandierter Schalottensauce dazu servieren wir Pommes Berny und saisonales Gemüse	51
Duett vom Rind Black Angus Rindsfilet und Rindskinnbacken mit Kalbsjus serviert mit Kartoffel-Lauchstrudel und Pommes Berny	52.5
Châteaubriand serviert in zwei Gängen mit Sauce Béarnaise, Beilage nach Wahl und saisonalem Gemüse	pro Person 59

### DEKLARATION

Rind	Schweiz
Black Angus	Irland
Schwein/Poulet	Schweiz
Egli	Polen
Zander	Russland
Fischerköbpli	Red snapper und Krevetten aus Vietnam Lachs aus Norwegen

### ALLERGIKER INFO

Sind Sie auf etwas allergisch oder haben eine Intoleranz? Bitte teilen Sie dies unserem Service mit. Wir beraten Sie gerne.