

# BELLEVUE DESSERTS

<b>Crema Catalana</b> <b>aromatisiert mit Lavendel</b> <i>Crema Catalana flavoured with lavender</i> Crème Catalane aromatisée à la lavande	<b>10.5</b>
<b>Warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleeis</b> <b>mit frischen Früchten und Passionsfrucht-Coulis</b> <b>ca. 15 Minuten Zubereitungszeit</b> <i>Warm chocolate cake with vanilla ice cream</i> <i>With fresh fruit and passion fruit coulis (Preparation time: 15 minutes)</i> Gâteau au chocolat chaud avec glace à la vanille Avec fruits frais et coulis de fruit de la passion (Préparation: 15 minutes)	<b>13.5</b>
<b>Dunkles Schokoladenmousse im Glas mit frischen Waldbeeren</b> <i>Dark chocolate mousse in a glass with fresh berries</i> Mousse au chocolat noir en verre avec des fruits au forêt	<b>9</b>
<b>Torte und Kuchen nach Tagesangebot</b> <i>Cakes and pies of the day</i> Gâteaux et tartes du jour	<b>6.5</b>
<b>Marinierte Schweizer Erdbeeren mit Rahm</b> <i>Fresh Swiss strawberries</i> Fraises suisses de la crème chantilly	<b>8.5</b>
<b>Baileys-Tiramisu serviert mit pochierter Aprikose</b> <i>Baileys-Tiramisu served with poached apricot</i> Baileys-Tiramisu servi avec un abricot poché	<b>12</b>

## KÄSE

<b>Käsevariation mit verschiedenen regionalen Weich- und Hartkäsen</b> <b>vom Affineur Jumi</b> <b>serviert mit hausgemachtem Fruchtebrot und Chutney</b> <i>Cheese variation served with fruit bread and chutney</i> Variation de fromage servi avec pain aux fruits et chutney	<b>12.5/18.5</b>
--	------------------

# COUPEN

<b>Bellevue</b> <b>Karamel-, Mokka- und Tiramisueis mit Kaffeelikör und Rahm</b> <i>Caramel, Mocha and Tiramisu ice cream with coffee liqueur and whipped cream</i> Glace caramel, moka et tiramisu à la liqueur de café et crème chantilly	<b>9.5/12.5</b>
<b>Dänemark</b> <b>Vanilleeis mit Schokoladensauce, gerösteten Mandelsplitter und Rahm</b> <i>Vanilla ice cream with chocolate sauce, almonds and whipped cream</i> Glace à la vanille et sauce au chocolat, amandes et crème chantilly	<b>8.5/11.5</b>
<b>Eiskaffee</b> <b>Mokkaeis mit Mokka-Sauce und Rahm</b> <i>Mocha ice cream with mocha tipping and whipped cream</i> Glace au mocca à la sauce mocca et crème chantilly	<b>8.5./11.5</b>
<b>Colonel</b> <b>Zitronensorbet mit Vodka</b> <i>Lemon sorbet with vodka</i> Sorbet au citron avec vodka	<b>8.5/11.5</b>
<b>Frucht</b> <b>Erdbeere-, Zitrone- und Himbeereis und Rahm</b> <i>Strawberry, lemon and raspberry ice cream and whipped cream</i> Glace à la fraise, citron et framboise et crème chantilly	<b>7.5/10.5</b>
<b>Marrakesch</b> <b>Blutorange-, Pistazie- und Schokoladeneis und Rahm</b> <i>Blood orange, pistachio and chocolate ice cream and whipped cream</i> Glace à l'orange sanguine, pistache et chocolat et crème chantilly	<b>7.5/10.5</b>
<b>Banensplit</b> <b>Vanilleeis mit frischer Banane und Schokoladensauce gerösteten Mandelsplitter und Rahm</b> <i>Vanilla ice cream with fresh banana and chocolate sauce almonds and whipped cream</i> Glace à la vanille, banane fraîche et sauce au chocolat amandes et crème chantilly	<b>9.5/12.5</b>
<b>Romanoff</b> <b>Vanilleeis mit frischen Erbeeren und Rahm</b> <i>Vanilla ice-cream with fresh strawberries and whipped cream</i> Glace à la vanille et fraises fraîches et crème chantilly	<b>9.5/12.5</b>

## GLACE-AUSWAHL

**Vanille, Schokolade, Karamel, Mokka, Straciatella, Tiramisu, Pistazie, Kokosnuss**

*Vanille, Chocolate, Caramel, Stracciatella, Mocha, Tiramisu, Pistachio, Coconut*

Vanille, Chocolat, Caramel, Stracciatella, Mocca, Tiramisu, Pistache, Noix de coco

## SORBET-AUSWAHL

**Zitrone, Erdbeere, Blutorange, Himbeere**

*Lemon, Strawberry, Blood orange, Raspberry*

Citron, Fraise, Orange sanguine, Framboise

<b>Preis pro Kugel</b>	<b>3.5</b>
<b>Mit Schlagrahm</b>	<b>1.5</b>

## FRÜHSTÜCK

Von Montag bis Sonntag 07.00 - 10.00 Uhr

Bellevuefrühstück

Geniessen Sie täglich unser reichhaltiges Frühstück. Getränke wie Kaffee, Tee und Säfte sind im Preis inbegriffen. Im Sommer bedienen wir Sie auf unserer idyllischen Seeterrasse direkt am Thunersee. Eine Tischreservation wird empfohlen.

pro Person CHF 29.00

# KLEINE KARTE

von 13.45-18.00 und 21.00-21.30 Uhr

- Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen** **6.5/8.5**  
**mit weisser Balsamico-Vinaigrette oder French-Dressing**  
*Green salad with roasted grains*  
Salade verte à la graine rôtie
- Gemischter Salat mit gerösteten Kernen** **8.5/10.5**  
**mit weisser Balsamico-Vinaigrette oder French-Dressing**  
*Mixed salad with roasted grains*  
Salade mêlée à la graine rôtie
- Reichhaltiger Salatteller** **18**  
**mit weisser Balsamico-Vinaigrette oder French-Dressing**  
*Rich salad platter*  
Assiette de salade riche
- zusätzlich mit gebackenen Champignons** **22**  
*Optionally with baked mushrooms*  
En option avec champignons cuits au four
- Apéro-Teller mit Schlosswurst, Trockenfleisch, Berg- und Hobelkäse** **18**  
*Regional antipasti platter: Castle sausage, dried meat and mountain cheese*  
Assiette de antipasti régionale : Saucisse du château, viande séchée, fromage de montagnes
- Tatar vom Rind serviert mit Toast und Butter** **20/35**  
*Beef steak tatar with toast and butter*  
Tatare de bœuf avec toast et beurre
- Hausgemachte Tagliatelle „Bolognese“** **19.5**  
*Home made Tagliatelle Bolognese style*  
Tagliatelle fait à la maison Bolonaise
- Fischer Körbli“**  
**gebackene Süss- und Salzwasserfische**  
**mit Tatar- und Knoblauchsauce serviert mit gemischtem Salat** **31**  
**ohne Salat** **20.5**  
*“Fishers basket” deep fried fishes with tatar and garlic sauce*  
« Panier du pêcheur » poissons divers frits à la sauce tatare et à l'ail

# KLEINE KARTE

von 13.45-18.00 und 21.00-21.30 Uhr

<b>Gebackene Calamariringe im Körbli mit Tatar- und Knoblauchsauce</b>	<b>17.5</b>
<i>Calamari rings in basket served with tartar and garlic sauce</i>	
Panier de calamari frit à la sauce tartar et l'ail	
<b>zusätzlich mit gemischtem Salat serviert</b>	<b>28</b>
<i>Optionally with mixed salad</i>	
En option avec salade mêlée	
<b>Eglifilets gebacken mit Tatarsauce</b>	<b>28/33</b>
<b>serviert mit Kräuter-Ofenkartoffeln</b>	
<i>Perch filet deep fried with tatar sauce</i>	
<i>served with oven-baked potatoes</i>	
Filet de perche frits à la sauce tatare	
servie avec pommes de terre au four	
<b>Portion Pommes Frites</b>	<b>5.5/7</b>
<i>Portion of French fries</i>	
Portion de frites	