



HOTEL · RESTAURANT
BELLEVUE AU LAC
HILTERFINGEN · SWITZERLAND

Speisekarte

Menu

Alle Preise sind in CHF und inkl. Mehrwertsteuer

All prices are in CHF and include VAT

Tous les prix sont en CHF et incluent la taxe sur la valeur ajoutée.

BELLEVUE MENÜ

Sommerrolle
begleitet von Lachs, Avocado, Cashewnüssen
und Sauerrahm

Fresh rolls
accompanied by salmon, avocado, cashew nuts
and sour cream

Rôle d'été
accompagné de saumon, d'avocat, de noix de cajou
et la crème aigre

Cavaillon-Melonenkaltschale
mit Prosecco verfeinert

Cavaillon melon cold soup
refined with Prosecco

Soupe froid de melon de Cavaillon
raffiné avec du Prosecco

Im Kräutermantel gebratenes Kalbsteak
mit kandiertem Schalottenjus
serviert mit Schnittlauch-Kartoffelgaletten
und saisonalem Gemüse

Veal steak roasted in a herb coating
with candied shallot adjustment
served with chives and potatoes galettes
and seasonal vegetables

Steak de veau rôti dans un enrobage d'herbes
avec ajustement à l'échalote confite
servi avec des galettes de ciboulette et de pommes de terre
et les légumes de saison

Baileys-Tiramisu
serviert mit pochierter Aprikose

Baileys-Tiramisu
served with poached apricot

Baileys-Tiramisu
servi avec un abricot poché

Menu mit 4 Gängen : CHF 79

Menü mit 3 Gängen CHF 68

VORSPEISEN & SALATE

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen mit weisser Balsamico-Vinaigrette oder French-Dressing <i>Green salad with roasted grains</i> Salade verte à la graine rôtie	6.5/8.5
Gemischter Salat mit gerösteten Kernen mit weisser Balsamico-Vinaigrette oder French-Dressing <i>Mixed salad with roasted grains</i> Salade mêlée à la graine rôtie	8.5/10.5
Tatar vom Rind serviert mit Toast und Butter <i>Beef steak Tatar with toast and butter</i> Tartare de bœuf avec toast et beurre	20/35
Tomaten-Büffelmozzarella-Salat mit Rucola und Basilikum-Vinaigrette <i>Tomato salad with buffalo mozzarella with garden rocket and basil vinaigrette</i> Salade de tomates es mozzarella du buffle avec roquette et vinaigrette au basilic	14/18
Sommerrolle begleitet von Lachs, Avocado, Cashewnüssen und Sauerrahm <i>Fresh rolls, accompanied by salmon, avocado, cashew nuts and sour cream</i> Rôle d'été, accompagné de saumon, d'avocat, de noix de cajou et la crème aigre	19

SUPPEN

Berner Oberländer Steinplizcremesuppe <i>Boletus soup "Berner Oberland Style"</i> Soupe de cépe « Oberland bernoise »	11
Cavaillon-Melonenkaltschale mit Prosecco verfeinert <i>Cavaillon melon cold soup refined with Prosecco</i> Soupe froid de melon de Cavaillon raffiné avec du Prosecco	11

SOMMERTELLER

**Kalter Roastbeef-Teller garniert mit verschiedenen Salaten
serviert mit Tatarsauce und Pommes Allumettes** **35.5**

*Cold roast beef plate garnished with various salads
served with tartar sauce and French fries allumettes*

Assiette de roastbeef froid garnie de diverses salades
servi avec une sauce tartare et des allumettes de frites

Gebratene Pouletbrust im Knuspersesammantel **34**

Sautéed chicken breast with crunchy sesame coating

Blanc de poulet à la croûte de sésame

Gebratenes Emmentaler Rindsfiletsteak **52**

Emmentaler beef fillet steak

Steak de filet de bœuf de l'Emmental

Gebratene Lachsforelle **38**

Fried salmon trout

Truite saumonée sautée

Gebratenes Kalbssteak **48**

Roasted veal steak

Steak de veau rôti

**Die Sommerteller servieren wir mit reichhaltiger Salatgarnitur und Früchten,
sowie Bellevue-Limonebutter.**

The summer plates are served with a rich salad garnish and fruits, and Bellevue lime butter.

Les assiettes d'été sont servies avec une riche garniture de salade et de fruits, ainsi qu'avec du
beurre de citron vert Bellevue.

FISCHE

Gebratene Lachsforelle aus der Grabenmühle Sigriswil **38**
mit grünem Kokos-Curry Espuma, Reis und Sommergemüse

*Pan fried salmon trout from the Grabenmühle with curry-foam
served with rice and summer vegetables*

Truite saumonée grille du "Grabenmühle" à Sigriswil
avec espuma au curry, riz et légumes d'été

Sautierte Felchenfilets vom Thunersee mit Mandelbutter **29.5/34.5**
serviert mit Reis und Sommergemüse

*Sautéed fera filet from Lake Thun with almond butter
served with rice and seasonal vegetables*

Filet de féra sauté de lac de Thoun à la beurre d'amandes
au riz et de légumes de saison

Eglifilets gebacken mit Tatarsauce **28/33**
serviert mit Kräuter-Ofenkartoffeln und Sommergemüse

*Perch filet deep fried with tatar sauce
served with oven-baked potatoes and seasonal vegetables*

Filet de perche frits à la sauce tatare
servie avec pommes de terre au four, herbes et légumes de la saison

„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

VEGETARISCH

Tagliatelle „Bellevue“ 27

Hausgemachte Tagliatelle, geschwenkt in hausgemachtem Basilikum-Pesto mit mediterranem Gemüse, Rucola und gereiftem Schweizer Bergkäse

Homemade Tagliatelle "Bellevue"

with homemade basil-pesto, Mediterranean vegetables, olives, garden rocket and aged Swiss mountain cheese

Tagliatelle fait à la maison "Bellevue" remué dans un pesto de basilic fait maison et légumes méditerranéens, olives, roquette et fromage des montagnes suisse affiné

Sämiges Risotto mit Steinpilzen 29

serviert mit saisonalem Gemüse

Creamy risotto with boletus

served with seasonal vegetables

Risotto onctueux à la cépe

servi avec légumes de saison

FLEISCH

- Hausgemachte Tagliatelle „Bolognese“** 19.5
Homemade Tagliatelle pasta with minced beef Bologna style
Tagliatelle fait à la maison « Bolognaise »
- Pouletbrust in knusprigem Sesammantel mit Kokos-Curry Schaum** 34
begleitet von Ofen-Kräuter-Kartoffeln und Sommergemüse
Sautéed chicken breast with crunchy sesame coating and with green curry cocos foam served with oven-baked potatoes and seasonal vegetables
Blanc de poulet à la croûte de sésame à la mousse au curry vert et noix de coco servie de pommes de terre au four et légumes de la saison
- Gebratenes Kalbssteak im Kräutermantel** 48
mit kandiertem Schalottenjus,
serviert mit Schnittlauch-Kartoffelgaletten und Sommergemüse
Veal steak roasted in a herb coating with candied shallot adjustment served with chives and potatoes galettes and seasonal vegetables
Steak de veau rôti dans un enrobage d'herbes avec ajustement à l'échalote confite servi avec des galettes de ciboulette et de pommes de terre et les légumes de saison
- Emmentaler Rindsfiletsteak mit kandierter Schalottensauce** 52
dazu servieren wir Schnittlauch-Kartoffelgaletten und saisonales Gemüse
Emmentaler beef fillet steak with candied shallots sauce served with potatoes galettes and seasonal vegetables
Steak de filet de bœuf de l'Emmental, sauce aux échalotes confites servi avec des galettes de ciboulette et de pommes de terre et légumes de la saison