

BELLEVUE DESSERTS

| | |
|--|-----------------|
| Crema Catalana aromatisiert mit Lavendel <i>Crema Catalana flavoured with lavender</i> Crème Catalane aromatisée à la lavande | 10.5 |
| Warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleeis mit frischen Früchten und Passionsfrucht-Coulis ca. 15 Minuten Zubereitungszeit <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) | 13.5 |
| Vermicelles mit Meringue und Rahm <i>Sweet chestnut puree with meringue and whipped cream</i> Vermicelle à la meringue et crème Chantilly | 7.5/10.5 |
| Ovomaltinenmousse Ovomaltine mousse Mousse d'ovomaltine | 8.5 |
| Torte und Kuchen nach Tagesangebot <i>Cakes and pies of the day</i> Gâteaux et tartes du jour | 6.5 |

KÄSE

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

COUPEN

| | |
|---|-----------------|
| Dänemark Vanilleeis mit Schokoladensauce <i>Vanilla ice cream with chocolate sauce</i> Glace à la vanille et sauce au chocolat | 8.5/11.5 |
| Eiskaffee Mokkaeis mit Mokka-Sauce <i>Mocha ice cream with mocha tipping</i> Glace au mocca à la sauce mocca | 8.5/11.5 |
| Colonel Zitronensorbet mit Vodka <i>Lemon sorbet with vodka</i> Sorbet au citron avec vodka | 8.5/11.5 |
| Frucht Erdbeere-, Zitrone- und Himbeereis <i>Strawberry, lemon and raspberry ice cream</i> Glace à la fraise, citron et framboise | 7.5/10.5 |
| Marrakesch Blutorange-, Pistazie- und Schokoladeneis <i>Blood orange, pistachio and chocolate ice cream</i> Glace à l'orange sanguine, pistache et chocolat | 7.5/10.5 |
| Banensplit Vanilleeis mit frischer Banane und Schokoladensauce <i>Vanilla ice cream with fresh banana and chocolate sauce</i> Glace à la vanille, banane fraîche et sauce au chocolat | 9.5/12.5 |
| Nesselrode Vermicelles mit Vanilleeis, Meringue und Rahm <i>Sweet chestnut puree with vanilla ice-cream, meringue and whipped cream</i> Vermicelle à la glace vanille, meringue et crème Chantilly | 9.5/12.5 |

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

Preis pro Kugel 3.5

Mit Schlagrahm 1.5

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
- Tagliatelle „Bolognese“** **19.5**
Tagliatelle Bolognese style
Tagliatelle Bolonaise
- Fischer Körbli“** **31**
gebackene Süß- und Salzwasserfische
mit Tatar- und Knoblauchsauce serviert mit gemischtem Salat
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

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