



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.

CORDON BLEU SPEZIALITÄTEN

Menu

44.5

Kleiner gemischter Salat

Small mixed salad

Petite salade mêlée

Cordon bleu nach Wahl

serviert mit Pommes frites und saisonalem Gemüse

Cordon bleu at the masters option

served with French fries and winter vegetables

Cordon bleu à votre choix

servie de pommes frites et légumes de la saison

Ovomaltinenmousse

Ovomaltine mousse

Mousse d'ovomaltine

Cordon bleu à la carte

„Bellevue Klassiker“

29

Gefüllt mit Landrauchschinken und Greyerzer-Käse

Filled with smoked ham and gruyère cheese

Farci de jambon fumée et fromage gruyère

„Bella Italia“

31

Gefüllt mit Rohschinken, Pecorino-Käse und Tomaten

Filled with smoked ham, Pecorino cheese and tomatoes

Farci de jambon fumée, fromage Pecorino et des tomates

„Waldmeister“

31

Gefüllt mit Landrauchschinken, Greyerzer-Käse und Steinpilzen

Filled with smoked ham, cheese and boletus

Farci de jambon fumée, fromage et cépe

„Gorgo-bleu“

31

Gefüllt mit Rohschinken, Blauschimmel-Käse und Birne

Filled with smoked ham, blue cheese and pear

Farci de jambon fumée, le bleu et poire

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

We serve French fries and vegetables with our pork cordon bleus.

Nous servons des frites et des légumes avec notre cordon bleus de porc.

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
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons mit weisser Balsamico-Vinaigrette <i>Field salad with bacon, egg and croutons, served with vinaigrette</i> Salade de doucette aux lard, œuf et croûtons à la vinaigrette	9/14
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

SUPPEN

Geschäumte Kürbiscremesuppe mit Kürbiskern-Öl und seinen Kernen <i>Foamed pumpkin cream soup with pumpkin oil and seeds</i> Soupe de potiron garnie de son huile et ses grains	11
Sellerie-Trüffelcremesüppchen <i>Celery truffle cream soup</i> Soupe à la crème de céleri et de truffe	12

FISCHE

Sautierte Felchenfilets vom Thunersee mit Mandelbutter 29.5/34.5
serviert mit Reis und saisonalem Gemüse

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

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

Eglifilets gebacken mit Tatarsauce 28/33
serviert mit Kräuter-Ofenkartoffeln und saisonalem Gemüse

*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

Sämiges Randenrisotto 27
serviert mit Sauerrahm und saisonalem Gemüse

Creamy saffron risotto served with leek and beetroot vegetables

Risotto de safran crémeux servie avec légumes au poireau et aux betteraves

Kartoffel-Lauch-Strudel auf Wurzelgemüse 28
serviert mit Sellerie-Trüffelschaum

*Potato and leek strudel on root vegetables
served with celery truffle foam*

Strudel de pommes de terre et de poireaux sur légumes-racines
servi avec une mousse de céleri truffé

FLEISCH

- Tagliatelle „Bolognese** **18.5**
Tagliatelle pasta with minced beef Bologna style
Tagliatelle « Bolognaise »
- Pouletbrust in knusprigem Sesammantel mit Kürbisschaum
begleitet von Pommes Berny und saisonalem Gemüse** **34**
*Sautéed chicken breast with crunchy sesame coating and pumpkin foam
served with pommes Berny and seasonal vegetables*
Blanc de poulet à la croûte de sésame à la mousse de courge
servie de pommes Berny et légumes de la saison
- Emmentaler Rindsfiletsteak mit kandierter Schalottensauce
dazu servieren wir Pommes Berny und saisonales Gemüse** **52**
*Black Angus beef tenderloin with shallot jus
served with pommes Berny and seasonal vegetables*
Filet de bœuf « Black Angus » aux jus d'échalote
servi de pommes Berny et légumes de la saison
- Châteaubriand serviert in zwei Gängen
mit Sauce Béarnaise und saisonalem Gemüse
Beilage nach Wahl** **pro Person 59**
*Chateaubriand served in two course
with béarnaise sauce and seasonal vegetables
side dish of your own choice*
Chateaubriand
servi en deux cours
à la sauce béarnaise et légumes de la saison
avec notre garniture de votre choix

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 Früchtebrot 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	