

1. AUGUST MENU

Duett von regionalen Steinpilzen und Büffelmozzarella mit Olivenrauch

*Duet of regional porcini mushrooms and buffalo mozzarella cheese
with olive wood smoked oil*

Duo de cèpes régionaux et mozzarella de buffle
à l'huile à l'arôme de bois d'olivier fumé

Lauwarme Kartoffel-Lauchsuppe mit gebeizter Thunersee Felche

*Lukewarm potato leek soup
with pickled whitefish of Lake Thun*

Soupe tiède de pommes de terre et de poireaux
avec du corégone mariné du lac de Thoun

Rosa gebratenes Emmentaler Rindsentrecôte serviert mit Sauce Bernaise Espuma begleitet von Pommes Berny, Sommertrüffel und saisonalem Gemüse

*Pink roasted Emmental beef entrecôte
served with sauce bernaïse foam
accompanied by potatoes Berny, summer truffle and seasonal vegetables*

Entrecôte de bœuf à l'emmental rôti
servi avec mousseuse de sauce béarnaise
accompagné de pommes Berny, truffe d'été et de légumes de saison

Zander Royal Filet

serviert mit Orangen-Hollandaise begleitet von Pommes Berny, Sommertrüffel und saisonalem Gemüse

*Pike perch royal fillet
served with sauce hollandaise with orange flavour
accompanied by potatoes Berny, summer truffle and seasonal vegetables*

Filet royal de sandre
servi avec sauce hollandaise à l'orange
accompagné de pommes Berny, truffe d'été et de légumes de saison

Dessertbuffet «Bellevue » am Tisch serviert

Dessert buffet "Bellevue " served at the table

Buffet de desserts "Bellevue" servi à table

Menü mit 4 Gängen CHF 74

Menü mit 3 Gängen CHF 64