

BELLEVUE DESSERTS

Crema Catalana **10.5**
Crema Catalana
Crème Catalane

**Warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleeis
mit frischen Früchten und Passionsfrucht-Coulis
ca. 15 Minuten Zubereitungszeit** **13.5**
*Warm chocolate cake with vanilla ice cream
With fresh fruit and passion fruit coulis (Preparation time: 15 minutes)*
Gâteau au chocolat chaud avec glace à la vanille
Avec fruits frais et coulis de fruit de la passion (Préparation: 15 minutes)

Vermicelles mit Meringue und Rahm **7.5/10.5**
Sweet chestnut puree with meringue and whipped cream
Vermicelle à la meringue et crème Chantilly

Serviert von 11.30-14.00 Uhr und 18.00-21.30 Uhr

Triologie von Kastanie, Birne und Walnuss **14**
Triology of chestnut, pear and walnut
Triologie du châtaignier, du poirier et du noyer

KÄSE

Käsevariation **13.5/18.5**
**mit verschiedenen regionalen Weich- und Hartkäsen
vom Affineur Jumi
serviert mit hausgemachtem Früchtebrot und Chutney**
Regional cheese variation served with fruit bread and chutney
Variation de fromage de notre région servi avec pain aux fruits et chutney

COUPEN

Bellevue	9.5/12.5
Karamel-, Mokka- und Tiramisueis mit Kaffeeликör und Rahm <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	
Dänemark	8.5/11.5
Vanilleeis mit Schokoladensauce, gerösteten Mandelsplitter und Rahm <i>Vanilla ice cream with chocolate sauce, almonds and whipped cream</i> Glace à la vanille et sauce au chocolat, amandes et crème chantilly	
Eiskaffee	8.5./11.5
Mokkaeis mit Mokka-Sauce und Rahm <i>Mocha ice cream with mocha tipping and whipped cream</i> Glace au mocca à la sauce mocca et crème chantilly	
Colonel	8.5/11.5
Zitronensorbet mit Vodka <i>Lemon sorbet with vodka</i> Sorbet au citron avec vodka	
Frucht	7.5/10.5
Erdbeere-, Zitrone- und Himbeereis und Rahm <i>Strawberry, lemon and raspberry ice cream and whipped cream</i> Glace à la fraise, citron et framboise et crème chantilly	
Marrakesch	7.5/10.5
Blutorange-, Pistazie- und Schokoladeneis und Rahm <i>Blood orange, pistachio and chocolate ice cream and whipped cream</i> Glace à l'orange sanguine, pistache et chocolat et crème chantilly	
Banensplit	9.5/12.5
Vanilleeis mit frischer Banane und Schokoladensauce gerösteten Mandelsplitter und Rahm <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	
Nesselrode	9.5/12.5
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	

GLACE-AUSWAHL

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

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

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

SORBET-AUSWAHL

Zitrone, Blutorange, Himbeere

Lemon, Blood orange, Raspberry

Citron,, 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
- Bellevuesalat** **8.5/10.5**
mit Karotten, Mais, Rotkohl, Radieschen, getrockneten Cranberries
Kernen, Sprossen und buntem Blattsalat
Bellevue salad
with carrots, sweet corn, red cabbage, radishes, dried cranberries
seeds, sprouts and colourful leaf salad
Salade de Bellevue
avec carottes, maïs, chou rouge, radis, canneberges séchées
graines, germes et salade de feuilles colorées
- Reichhaltiger Salatteller** **19.5**
mit weisser Balsamico-Vinaigrette oder French-Dressing
Rich salad platter
Assiette de salade riche
- zusätzlich mit gebackenen Champignons** **25.5**
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** **21/36.5**
Beef steak tatar with toast and butter
Tatаре de bœuf avec toast et beurre
- Gebackene Calamariringe im Körbli mit Tatarsauce** **18**
Calamari rings in basket served with tartar sauce
Panier de calamari frit à la sauce tartar
- zusätzlich mit Bellevuesalat serviert** **28.5**
Optionally with Bellevue salad
En option avec salade Bellevue

KLEINE KARTE

von 13.45-18.00 und 21.00-21.30 Uhr

Eglifilets gebacken mit Tatarsauce **29.5/34.5**
serviert mit Kräuter-Ofenkartoffeln
Perch filet deep fried with tatar sauce
served with oven-baked potatoes
Filet de perche frits à la sauce tatare
servie avec pommes de terre au four

Portion Pommes Frites **6.5/8**
Portion of French fries
Portion de frites

APÉRO-HÄPPCHEN

von 13.45-21.30 Uhr

Marinierte Oliven **5**
Marinated olives
Olives marinées

Getrocknete Tomaten **6.50**
Dried tomatoes
Tomates séchées au soleil

Greyerzer Käse Würfel **7.50**
Gruyère cheese appetizers
Morceaux de fromage gruyère

Thuner Schlosswurst **8**
Sausage « castle Thun »
Saucisse du château de Thoune

Jeweils serviert mit frischem Brot
Each served with fresh bread
Chacun est servi avec du pain frais

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