

# 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

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