



## BELLEVUE MENÜ

### **Kürbis trifft auf Hirschsalsiz**

*Pumpkin meets deer sausage*

La citrouille rencontre la saucisse de cerf

\*\*\*

### **Berner Oberländer Steinplizcremesuppe**

*Boletus soup "Berner Oberland Style"*

Soupe de cépe « Oberland bernoise »

\*\*\*

### **Rehgeschnetzelttes mit sämiger Trauben-Cognac Sauce**

**serviert mit hausgemachten Quarkspätzli,**

**Rosenkohl, Rotkohl, Kastanien und Mirza-Apfel**

*Venison cutlets with creamy grape-cognac sauce*

*served with homemade "Quarkspätzli"*

*brussels sprouts, red cabbage, chestnuts and Mirza apple*

Emincée de chevreuil à la crème de raisins-cognac

servie avec « Quarkspätzli » fait maison

choux de Bruxelles, choux rouges, châtaignes et pomme Mirza

\*\*\*

### **Triologie von Kastanie, Birne und Walnuss**

*Triology of chestnut, pear and walnut*

Triologie du châtaignier, du poirier et du noyer

**Menu mit 4 Gängen : CHF 79**

**Menü mit 3 Gängen CHF 68**

# VORSPEISEN & SALATE

<b>Kürbis trifft auf Hirschsalsiz</b> <i>Pumpkin meets deer sausage</i> La citrouille rencontre la saucisse de cerf	<b>20</b>
<b>Tatar vom Rind serviert mit Toast und Butter</b> <i>Beef steak Tatar served with toast and butter</i> Tartare de bœuf servie avec du toast et beurre	<b>21/36.5</b>
<b>Bellevuesalat</b> <b>mit Karotten, Mais, Rotkohl, Radieschen, getrockneten Cranberries Kernen, Sprossen und buntem Blattsalat</b> <i>Bellevue salad</i> <i>with carrots, sweet corn, red cabbage, radishes, dried cranberries seeds, sprouts and colourful leaf salad</i> Salade de Bellevue avec carottes, maïs, chou rouge, radis, canneberges séchées graines, germes et salade de feuilles colorées	<b>8.5/10.5</b>
<b>Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen</b> <b>mit weisser Balsamico-Vinaigrette oder French-Dressing</b> <i>Green salad with roasted grains and sprouts</i> Salade verte à la graine rôtie et de germes	<b>6.5/8.5</b>
<b>Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons</b> <b>mit weisser Balsamico-Vinaigrette</b> <i>Lamb's lettuce with bacon, egg and crouton</i> <i>served with white balsamic vinaigrette</i> Salade de noix avec bacon, œuf et croûtons servie avec vinaigrette balsamique blanc	<b>9.5/14</b>

# SUPPEN

**Geschäumte Kürbiscremesuppe  
mit Kürbiskern-Öl und Kürbiskernen** **11.5**  
**parfümiert mit Amaretto**

*Creamy pumpkin soup  
seasoned with pumpkinseed oil and seeds  
perfumed with Amaretto*

Crème de potiron en mousse  
assaisonné avec de l'huile et des graines de potiron  
parfumée à l'Amaretto

**Berner Oberländer Steinplizcremesuppe** **11.5**  
*Boletus soup "Berner Oberland Style"*

Soupe de cépe « Oberland bernoise »

## FISCH

**Sautierte Felchenfilets vom Thunersee mit Mandelbutter** **31/36**  
**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 Thoune à la beurre d'amandes  
au riz et de légumes de saison

**Eglifilets gebacken mit Tatarsauce** **29.5/34.5**  
**serviert mit Kräuter-Ofenkartoffeln und Sommergemüse**

*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

## VEGETARISCH

**Frische Tagliatelle**  
**mit Waldpilzragout und Rosmarin** **29**

*Tagliatelle pasta with forest mushrooms ragout and rosemary*

Tagliatelle au ragoût champignons forestier et romarin

**Herbststeller** **32**  
**mit Quarkspätzli, Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl und Mirza-Apfel**  
**serviert mit sämiger Trauben-Cognacsauce**

*Autumn plate  
Curd spätzli, Brussels sprouts, red cabbage, chestnuts and apples  
with cognac- grapes- sauce*

Plat de l'automne

Spätzli à la sére, choux de Brussels, chou rouge, châtaignes et des pommes  
à la sauce cognac et raisins

## WILD

**Rehpfeffer „Jäger Art“** **37.5**  
*Deer stew "Hunter style"*  
Civet de chevreuil "Chasseur"

**Rehgeschnetztes mit sämiger Trauben-Cognac Sauce** **40**  
*Sliced deer with cognac- grape- sauce*  
Emincé de chevreuil à la sauce cognac et raisin

**Rosa gegartes Hirsch-Entrecôte** **42**  
**mit schwarzem Trüffel auf Feigenjus**  
*Medium sautéed deer entrecote with black truffle on fig sauce*  
Entrecôte de cerf à la truffe noire sur le jus de figue

**Ab 2 Personen / at 2 people / au moins 2 personnes**

**Rosa gegarter Rehrücken** **pro Person 56**  
*Medium cooked saddle of venison* *per person*  
Selle de chevreuil cuite rose par person

**Zu unseren Herbstgerichten servieren wir:**

**Hausgemachte Quarkspätzli, Rosenkohl, Rotkraut,  
Kastanien und Mirza-Apfel**

*Our autumn garnish consists of:  
curd spätzli, Brussels sprouts, red cabbage, chestnuts and apples*

Notre garniture de chasse consiste de :

Spätzli à la séré, choux de Brussels, chou rouge, châtaignes et des pommes

# FLEISCH

**Sautierte Pouletbrust in knusprigem Sesammantel  
mit Kürbisschaum** **35.5**

**serviert mit Kräuter-Ofenkartoffeln und saisonalem Gemüse**

*Sautéed chicken breast in a crunchy sesame coat with pumpkin foam  
served with herb-oven potatoes and seasonal vegetables*

Suprême de poulet à la croûte de sésame

à la mousse au potiron

servi avec pommes de terre au four aux herbes et légumes de saison

**Emmentaler Rindsfiletsteak** **53**  
**mit kandierter Schalottensauce**

**dazu servieren wir Kräuter-Ofenkartoffeln  
und saisonales Gemüse**

*“Emmentaler” beef tenderloin with shallot jus  
served with herb-oven potatoes and seasonal vegetables*

Filet de bœuf « Emmentaler » au jus d'échalote

servi avec pommes de terre au four aux herbes et légumes de saison