



HOTEL · RESTAURANT
.....
BELLEVUE AU LAC
HILTERFINGEN · SWITZERLAND

Herzlich willkommen in unserem Restaurant

Wir freuen uns, dass Sie heute unser Gast sind.

Unsere Gerichte sind der klassischen, französischen Küche angelehnt
und mit einer kreativen Note versehen.

Ein herzlicher Service ist uns ebenso ein grosses Anliegen.
Gerne stehen wir Ihnen bei Fragen und Auskünften hilfreich zur Seite.

Wir wünschen Ihnen „en guete“.

Marco Berger
Küchenchef

Niklaus Schneider
Geschäftsführer

Roger von Arx
Chef de Service

FONDUE CHINOISE

Geniessen Sie unser reichhaltiges Fondue Chinoise Büffet à discrétion

Winter ist wieder Fondue Chinoise Zeit.
Geniessen Sie jeden Donnerstag bis Samstagabend von 18 bis 21 Uhr
unser reichhaltiges Fondue Chinoise Büffet à discrétion.

Probieren Sie unsere vielseitigen Beilagen
und lassen Sie sich unsere feinen Saucen schmecken.
Als Einstieg servieren wir Ihnen unseren beliebten Bellevuesalat.



Fondue Chinoise Büffet à discrétion

pro Person CHF 43
pro Kind bis 14 Jahre CHF 33

Am 24. Dezember 2021 bleibt unser Restaurant geschlossen.
Am 25. und 26. Dezember 2021 haben wir den ganzen Tag für Sie geöffnet.

CORDON BLEU MENÜ

Kleiner Bellevuesalat
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

Cordon bleu nach Wahl
serviert mit Pommes frites und saisonalem Gemüse

Cordon bleu at the masters option
served with French fries and seasonal vegetables

Cordon bleu à votre choix
servie de pommes frites et légumes de la saison

Crema Catalana aromatisiert mit Feige

Crema Catalana flavoured with fig
Crème Catalane aromatisée à la figue

Menü 48

CORDON BLEU À LA CARTE

- „Bellevue Klassiker“** **32**
Gefüllt mit Landrauchschinken und Greyerzer-Käse
Filled with smoked ham and gruyère cheese
Farci de jambon fumée et fromage gruyère
- „Bella Italia“** **34**
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“** **34**
Gefüllt mit Landrauchschinken, Greyerzer-Käse und Steinpilzen
Filled with smoked ham, cheese and boletus
Farci de jambon fumée, fromage et cépe
- „Gorgo-bleu“** **34**
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** **6.5/8.5**
mit weisser Balsamico-Vinaigrette oder French-Dressing
Green salad with roasted grains and sprouts
Salade verte à la graine rôtie et de germes
- 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
- Tatar vom Rind serviert mit Toast und Butter** **21/36.5**
Beef steak Tatar served with toast and butter
Tartare de bœuf servie avec du toast et beurre
- Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons** **9.5/14**
mit weisser Balsamico-Vinaigrette
Lamb's lettuce with bacon, egg and crouton
served with white balsamic vinaigrette
Salade de noix avec bacon, œuf et croûtons
servie avec vinaigrette balsamique blanc

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
- Sellerie-Trüffelcremesüppchen** **12.5**
Celery truffle cream soup
Soupe à la crème de céleri et de truffe

FISCH

Gebratenes Zander Royal Filet mit Kürbisschaum **36**

serviert mit Kartoffel-Lauch-Strudel und saisonalem Gemüse

Sautéed pike-perch royal fillet with pumpkin foam

served with potato and leek strudel and seasonal vegetables

Filet royal de sandre sauté à la mousse de potiron

à la strudel aux pommes de terre et poireaux et de légumes de saison

Eglifilets gebacken mit Tatarsauce **29.5/34.5**

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

VEGETARISCH

Sämiges Randenrisotto **31**

serviert mit Sauerrahm und saisonalem Gemüse

Creamy beetroot risotto served with sour cream and seasonal vegetables

Risotto de betterave à la crème acidulée et des légumes de saison

Kartoffel-Lauch-Strudel auf Wurzelgemüse **32**

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

servie à la mousse de céleri et de truffé

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 mit kandierter Schalottensauce
dazu servieren wir Karoffel-Lauch-Strudel
und saisonales Gemüse** **53**

“Emmentaler” beef tenderloin with shallot jus

served with potato and leek strudel and seasonal vegetables

Filet de bœuf « Emmentaler » au jus d'échalote

à la strudel aux pommes de terre et poireaux et légumes de saison

Châteaubriand serviert in zwei Gängen **pro Person 59**
**serviert mit sauce Béarnaise und saisonalem Gemüse
sowie Beilage nach Wahl**

Chateaubriand served in two course

*served with béarnaise sauce and seasonal vegetables
and side dish of your own choice*

Chateaubriand servi en deux cours

servie à la sauce béarnaise et légumes de la saison

et accompagnement à votre choix