



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

OSTERMENÜ

**Rindscarpaccio
mit Pecorino-Käse und Bärlauch**
*Beef carpaccio
with pecorino cheese and wild garlic*
Carpaccio de bœuf
au fromage pecorino et à l'ail des ours

**Gebratenes Lammhüftli mit Morchelrahmsauce
serviert mit Kräuter-Ofenkartoffeln
und saisonalem Gemüse**
*Roasted lamb rump
with morel cream sauce
served with herb oven potatoes
and seasonal vegetables*
Rumpsteak d'agneau rôtie à la crème aux morilles
servi des pommes de terre au four aux herbes
et légumes de saison

oder / or / ou

**Sautiertes Zanderfilet Royal mit Randenkuste
begleitet von Safransauce,
serviert mit Belugalinsen und saisonalem Gemüse**
*Sautéed pike-perch filet royal
with beetroot crust
served with saffron sauce
beluga lentils and seasonal vegetables*
Filet de sandre royal sauté
à la croûte de betterave
servi d'une sauce au safran,
lentilles béluga et légumes de saison

**Duett von Haselnuss und Pistazie
begleitet von Manjari-Schokolade**
*Duet of hazelnut and pistachio
accompanied by Manjari chocolate*
Duo de noisettes et de pistaches
accompagné de chocolat Manjari

3-Gang Menü 67

VORSPEISEN

- 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**
Beef steak Tatar served with toast and butter
Tartare de bœuf servie avec du toast et beurre
- Rindscarpaccio** **20**
mit Pecorino-Käse und Bärlauch
Beef carpaccio
with pecorino cheese and wild garlic
Carpaccio de bœuf
au fromage pecorino et à l'ail des ours

SUPPE

- Bärlauchcrèmesüppchen** **9.50**
Wild garlic cream soup
Soupe à la crème à l'ail des ours

FISCH

Sautiertes Zanderfilet Royal mit Randenkruste **41**
begleitet von Safransauce,

serviert mit Belugalinsen und saisonalem Gemüse

Sautéed pike-perch filet royal with beetroot crust

served with saffron sauce

beluga lentils and seasonal vegetables

Filet de sandre royal sauté à la croûte de betterave

servi d'une sauce au safran,

lentilles béluga et 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 Spargelrisotto **31**

begleitet von Frühlingsgemüse

Creamy asparagus risotto

accompanied by spring vegetables

Risotto crémeux aux d'asperges

accompagné de légumes printaniers

Bio Tagliatelle mit Bärlauchpesto **29**

serviert mit Cashew-Nüssen und Cherry Tomaten

Organic tagliatelle with wild garlic pesto

served with cashew nuts and cherry tomatoes

Tagliatelle bio au pesto d'ail des ours

servies avec des noix de cajou et des tomates cerises

FLEISCH

- Emmentaler Rindsfiletsteak mit kandierter Schalottensauce** **53**
dazu servieren wir Kräuter-Ofenkartoffeln
und saisonales Gemüse
“Emmentaler” beef filet steak with candied shallot sauce
served with ofen potatoes
and seasonal vegetables
Filet de bœuf « Emmentaler » au jus d'échalote
servi des pommes de terre au four et légumes de la saison
- Kalbssteak mit Morchelrahmsauce** **51**
dazu servieren wir Kartoffel-Kräuter-Stampf
und saisonales Gemüse
Sautéed veal steak with morel cream sauce
served with potato-herb mash and seasonal vegetables
and seasonal vegetables
Steak de veau sauté à la crème aux morilles
accompagné d'une purée de pommes de terre aux herbes
et légumes de saison
- Gebraatenes Lammhüftli mit Morchelrahmsauce** **41**
serviert mit Kräuter-Ofenkartoffeln
und saisonalem Gemüse
Roasted lamb rump with morel cream sauce
served with herb oven potatoes
and seasonal vegetables
Rumpsteak d'agneau rôties à la crème aux morilles
servi des pommes de terre au four aux herbes
et légumes de saison
- Tatar vom Rind serviert mit Toast und Butter** **36.5**
Beef steak Tatar served with toast and butter
Tartare de bœuf servie avec du toast et beurre