



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

BELLEVUE MENÜ

Duett vom Lachs und Bärlauch

Duet of salmon and wild garlic

Duo de saumon et ail des ours

Kokos-Zitronengras-Süppchen

Coconut lemongrass soup

Soupe à la noix de coco et à la citronnelle

Gebratenes Lammhüftli im Kräutermantel serviert mit Gersotto und saisonalem Gemüse

Roasted lamb rump in a herb coating

served with gersotto and seasonal vegetables

Rumpsteak d'agneau rôtie en croûte d'herbes aromatiques

servi du gersotto 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

Menu mit 4 Gängen : CHF 77

Menü mit 3 Gängen CHF 68

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
- Eisbergsalat mit Rohschinken, Mozzarella, Feigen, Brotchips** **9/11**
serviert mit weisser Balsamico-Vinaigrette
Iceberg salad with raw ham, mozzarella, figs, bread crisps
served with white balsamic vinaigrette
Salade ice-berg avec jambon cru, mozzarella, figues, chips de pain
servie avec une vinaigrette balsamique blanche
- 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
- Duett vom Lachs und Bärlauch** **20**
Duet of salmon and wild garlic
Duo de saumon et ail des ours

SUPPEN

- Bärlauchcrèmesüppchen** **9.50**
Wild garlic cream soup
Soupe à la crème à l'ail des ours
- Kokos-Zitronengras-Süppchen** **9.50**
Coconut lemongrass soup
Soupe à la noix de coco et à la citronnelle

FISCH

Zanderfilet Royal mit Bärlauchkruste 41

serviert mit Randen-Gersotto und saisonalem Gemüse

Pike-perch filet royal with wild garlic crust

served with beetroot gersotto and seasonal vegetables

Filet de sandre royal en croûte d'ail des ours

servi avec un gersotto à la betterave et des 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
dazu servieren wir Kräuter-Ofenkartoffeln
und saisonales Gemüse** **53**
*“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
dazu servieren wir Kartoffel-Kräuter-Stampf
und saisonales Gemüse** **51**
*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
- Gebrautes Lammhüftli im Kräutermantel
mit Rotweinjus** **41**
serviert mit Gersotto und saisonalem Gemüse
*Roasted lamb rump in a herb coatin
with red wine jus
served with gersotto and seasonal vegetables*
Rumpsteak d'agneau rôti en manteau d'herbes aromatique
à la jus au vin rouge
servi de gersotto et des 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