



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“.

Christian Jurt
Küchenchef

Niklaus Schneider
Geschäftsführer

Roger von Arx
Chef de Service

BELLEVUE MENÜ

Bellevuesalat

**Bunter Blattsalat mit Karotten, Mais, Rotkohl, Radieschen,
getrockneten Cranberries, Kernen und Sprossen**

Bellevue salad

*Colorful leaf salad with carrots, sweet corn, red cabbage, radishes,
dried cranberries, seeds and sprouts*

Salade Bellevue

Salade verte avec carottes, maïs, chou rouge, radis,
canneberges séchées et graines

Rosa gebratenes Kalbsfleisch mit Morchelsauce

serviert mit Kräuter-Ofenkartoffeln und saisonalem Gemüse

Pink roasted veal with morel sauce

served with herbed oven-potatoes and seasonal vegetables

Veau rôti rosé à la sauce aux morilles

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

Coupe Bellevue

**Karamell-, Mokka- und Tiramisueis
mit Baileys-Likör und Rahm**

Coupe Bellevue

*Caramel, Mocha and Tiramisu ice cream
with baileys liqueur and whipped cream*

Coupe Bellevue

Glace au caramel, au moka et au tiramisu
avec liqueur de Baileys et crème chantilly

Menü mit 3 Gängen CHF 69

SOMMERTELLER

Kalter Roastbeef-Teller serviert mit Tatarsauce und Pommes Allumettes <i>Cold roast beef plate</i> <i>served with tartar sauce and fries allumettes</i> Assiette de roastbeef froid avec sauce tartare et des pommes allumettes	35.5
Gebratene Pouletbrust im Knuspersesammantel <i>Sautéed chicken breast with crunchy sesame coating</i> Blanc de poulet à la croûte de sésame	36
Gebratenes Emmentaler Rindsfiletsteak <i>Emmentaler beef fillet steak</i> Steak de filet de bœuf de l'Emmental	53
Sautiertes Lachsforellenfilet <i>Salmon trout fillet</i> Filet de la truite saumonée	41
Rosa gebratenes Kalbssteak <i>Pink roasted veal steak</i> Steak de veau rôti rosé	51

**Die Sommerteller servieren wir mit unserem Bellevuesalat,
Früchten und Bellevue-Butter.**

*The summer plates are served with our Bellevue salad,
fruits and Bellevue butter.*

L'assiettes d'été sont servies avec une garniture riche de salade Bellevue,
fruits et beurre Bellevue.

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
with white balsamic vinaigrette or French dressing*

Salade verte à la graine rôtie et de germes
avec vinaigrette blanche ou sauce française

Bellevuesalat **8.5/10.5**

**Bunter Blattsalat mit Karotten, Mais, Rotkohl, Radieschen,
getrockneten Cranberries, Kernen und Sprossen**
mit weisser Balsamico-Vinaigrette oder French-Dressing

*Bellevue salad
Colorful leaf salad with carrots, sweet corn, red cabbage, radishes,
dried cranberries, seeds and sprouts
with white balsamic vinaigrette or French dressing*

Salade Bellevue
Salade verte avec carottes, maïs, chou rouge, radis,
canneberges séchées et graines
avec vinaigrette blanche ou sauce française

Tatar vom Rind serviert mit Toast und Butter **21/36.5**

Beef steak Tatar with toast and butter

Tartare de bœuf avec toast et beurre

SUPPE

Tagessuppe **7.5**

Soup of the day

Soupe du jour

FISCHE

Sautiertes Lachsforellenfilet aus der Grabenmühle Sigriswil **41**
mit grünem Kokos-Curry-Schaum
serviert mit Gersotto und saisonalem Gemüse

Sauteed salmon trout fillet
with green coconut curry foam
served with gersotto and seasonal vegetables

Filet de truite saumonée sauté
à la sauce de curry vert et de coco
servi avec gersotto et légumes de saison

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

Deep fried perch fillets with tatar sauce
served with herbed oven-potatoes and seasonal vegetables

Filets de perche frits à la sauce tatare
servi avec pommes de terre de four aux herbes et légumes de saison

VEGETARISCH

Tagliatelle Bellevue **29**
geschwenkt in hausgemachtem Basilikum-Pesto
mit mediterranem Gemüse, Rucola und gereiftem Schweizer Bergkäse

Tagliatelle Bellevue sauteed in homemade basil pesto
with Mediterranean vegetables, rocket
and matured Swiss mountain cheese

Tagliatelle Bellevue sautée dans un pesto de basilic fait maison
avec des légumes méditerranéens, de la roquette
et du fromage de montagne suisse

FLEISCH

Pouletbrust in knusprigem Sesammantel mit Kokos-Curry Schaum **36**
begleitet von Kräuter-Ofenkartoffeln und saisonalem Gemüse
Sauteed chicken breast in a crunchy sesame coating
served with green curry-coconut foam, herbed oven-potatoes
and seasonal vegetables

Blanc de poulet à la croûte de sésame croustillante
servi avec mousse au curry et coco, pommes de terre de four aux herbes
et légumes de saison

Rosa gebratenes Kalbsfleisch **51**
mit Morchelsauce
serviert mit Kräuter-Ofenkartoffeln und saisonalem Gemüse
Pink roasted veal with morel sauce
served with herbed oven-potatoes and seasonal vegetables

Veau rôti rosé à la sauce aux morilles
servi avec pommes de terre de four aux herbes et légumes de saison

Emmentaler Rindsfiletsteak mit kandierter Schalottensauce **53**
dazu servieren wir Gersotto und saisonales Gemüse
Emmentaler beef fillet steak with candied shallots sauce
served with gersotto and seasonal vegetables

Steak de filet de bœuf de l'Emmental, sauce aux échalotes confites
servi avec gersotto et de légumes de saison

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

COUPEN

<p>Bellevue</p> <p>Karamell-, Mokka- und Tiramisueis mit Baileys-Likör und Rahm <i>Caramel, Mocha, Tiramisu ice cream, baileys liqueur and whipped cream</i> Glace au caramel, moka et tiramisu, liqueur de Baileys et crème chantilly</p>	<p>9.5/12.5</p>
<p>Dänemark</p> <p>Vanilleeis mit Schokoladensauce, gerösteten Mandelsplitter und Rahm <i>Vanilla ice cream with chocolate sauce, almonds and whipped cream</i> Glace à la vanille et sauce au chocolat, amandes et crème chantilly</p>	<p>8.5/11.5</p>
<p>Eiskaffee</p> <p>Mokkaeis mit Mokka-Sauce und Rahm <i>Mocha ice cream with mocha tipping and whipped cream</i> Glace au mocca à la sauce mocca et crème chantilly</p>	<p>8.5./11.5</p>
<p>Colonel</p> <p>Zitronensorbet mit Vodka <i>Lemon sorbet with vodka</i> Sorbet au citron avec vodka</p>	<p>8.5/11.5</p>
<p>Frucht</p> <p>Erdbeere-, Zitrone- und Himbeereis und Rahm <i>Strawberry, lemon and raspberry ice cream and whipped cream</i> Glace à la fraise, citron et framboise et crème chantilly</p>	<p>7.5/10.5</p>
<p>Marrakesch</p> <p>Blutorange-, Pistazie- und Schokoladeneis serviert und Rahm <i>Blood orange, pistachio and chocolate ice cream and whipped cream</i> Glace à l'orange sanguine, pistache et chocolat et crème chantilly</p>	<p>7.5/10.5</p>
<p>Bananensplit</p> <p>Banane, Vanilleeis, Schokoladensauce, Mandelsplitter und Rahm <i>Banana, vanilla ice cream, chocolate sauce, almonds and whipped cream</i> Banane, Glace à la vanille, sauce aux chocolat, amandes et crème chantilly</p>	<p>9.5/12.5</p>
<p>Romanoff</p> <p>Vanilleeis mit Erdbeeren und Schlagrahm <i>Vanilla ice cream with strawberries and whipped cream</i> Glace à la vanille aux fraises et crème chantilly</p>	<p>9.5/12.5</p>

GLACE-AUSWAHL

**Vanille, Schokolade, Karamell, Mokka, Stracciatella, Tiramisu,
 Pistazie, Erdbeere, Kokosnuss**

*Vanilla, 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

pro Kugel **3.5**
 mit Schlagrahm **1.5**

KÄSE

**Käsevariation mit regionalen Weich- und Hartkäsen
 vom Affineur Jumi**

13.5/18.5

serviert mit Früchtebrot und Chutney

Cheese variation served with fruit bread and chutney

Variation de fromage servi avec pain aux fruits et chutney

TORTEN & KUCHEN

Tägliches Angebot an Kuchen & Torten

8.50

Unser Serviceteam informiert Sie gerne

Daily offer of cakes & tarts

Our service team will be happy to inform you

Gâteaux et tartes selon l'offre du jour

Notre équipe de service se fera un plaisir de vous renseigner