



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

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

Lebkuchenparfait

mit warmen Rotweinzwetschgen und Rahmbretzeli

Gingerbread parfait

with warm red wine plums and creamed "Brätzeli"

Parfait au pain d'épices

à la pruneaux au vin rouge chauds et « Brätzeli » à la crème

CORDON BLEU À LA CARTE

„Bellevue Klassiker“ 300gr. 39
Gefüllt mit Landrauchschinken und Greyerzer-Käse
Filled with smoked ham and gruyère cheese
Farci de jambon fumée et fromage gruyère

„Bella Italia“ 300gr. 39
Gefüllt mit Rohschinken, Tallegio-Käse und Trockentomaten
Filled with smoked ham, Tellegio cheese and dried tomatoes
Farci de jambon fumée, fromage Tellegio et des tomates séché

„Waldmeister“ 300gr. 39
Gefüllt mit Landrauchschinken, Greyerzer-Käse und Steinpilzen
Filled with smoked ham, cheese and boletus
Farci de jambon fumée, fromage et cépe

„Gorgo-bleu“ 300gr. 39
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 & SUPPE

- 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
- Bellevuesalat** **9.5/11.5**
**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
- Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen** **7.5/9.5**
mit Balsamico-Vinaigrette oder Hausdressing
Green salad with roasted grains and sprouts
Salade verte à la graine rôtie et de germes
- Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons** **11/15.5**
mit Hausdressing
Lamb's lettuce with bacon, egg and crouton
served with house-dressing
Salade de noix avec bacon, œuf et croûtons
à la Sauce de la maison
- Geschäumte Kürbiscremesuppe** **12.5**
verfeinert mit Chili und Bourbonvanille
Creamy pumpkin soup
refined with chilli and bourbon vanilla
Crème de potiron en mousse
affiné avec du chili et de la vanille bourbon

FISCH

Gebratenes Zander Royal Filet mit Kürbisschaum 41

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 Mascarpone und saisonalem Gemüse

Creamy beetroot risotto served with mascarpone cheese and seasonal vegetables

Risotto de betterave à la mascarpone et des légumes de saison

Kartoffel-Lauch-Strudel mit Meerrettichschaum 32

auf Wurzelgemüse serviert mit Sellerie-Trüffelschaum

Potato and leek strudel with horseradish cream on root vegetables

served with celery truffle foam

Strudel de pommes de terre et de poireaux à la mousse au raifort

sur légumes-racines servie à la mousse de céleri et de truffé

Veganes Sojageschnetzeltes mit rotem Thaicurry 32

serviert mit Basmatireis und Shanghaigemüse

Vegan soy sliced with red Thai curry

served with basmati rice and shanghai vegetables

Emincé de soja végétal au curry rouge thaïlandais

servi avec du riz basmati et des légumes shanghaiens

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 red thai-currysauce
served with herb-oven potatoes and seasonal vegetables*

Suprême de poulet à la croûte de sésame

à la sauce de curry rouge thaïlandaise

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

Konfierte Schweinshaxe mit Schalottenjus **39**

**serviert mit Polenta-Frühlingsrolle
und Wurzelgemüse**

*Confit pork knuckle with shallot jus
served with polenta spring roll
and root vegetables*

Jarret de porc confit avec jus d'échalotes

servi avec un rouleau de polenta printanière

et légumes-racines

Wienerschnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren **48**

dazu servieren wir Pommes frites und saisonales Gemüse

*Wiener Schnitzel with cranberries
served with french fries and vegetables*

Escalope de veau viennoise aux airelles rouges

servie avec des frites et des légumes

Ab 2 Personen

Châteaubriand serviert in zwei Gängen **pro Person 59**

**serviert mit sauce Bénaise und saisonalem Gemüse
sowie Beilage nach Wahl**

*Chateaubriand served in two course
served with bénaise 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

BELLEVUE DESSERTS

<p>Lebkuchenparfait 14.5 mit warmen Rotweinzwetschgen und Saanenbretzeli <i>Gingerbread parfait</i> <i>with warm red wine plums and "Saanebretzeli"</i> Parfait au pain d'épices à la pruneaux au vin rouge chauds et « Saanenbretzeli »</p>
<p>Warmes Schokoladenküchlein mit Pfefferminzsorbet 15.5 mit frischen Früchten und Passionsfrucht-Coulis <i>Warm chocolate cake with peppermint sorbet</i> <i>With fresh fruit and passion fruit coulis</i> Gâteau au chocolat chaud avec glace à la menthe Avec fruits frais et coulis de fruit de la passion</p>
<p>Glühwein-Zabaione serviert mit Zimtglace 12.50 <i>Mulled wine Zabaione served with cinnamon ice cream</i> Sabayon dé vin chaud servi avec de la glace à la cannelle</p>
<p>Vermicelles mit Meringue und Rahm 7.5/10.5 <i>Sweet chestnut puree with meringue and whipped cream</i> Vermicelle à la meringue et crème Chantilly</p>

KÄSE

<p>Käsevariation 13.5/18.5 mit verschiedenen regionalen Weich- und Hartkäsen vom Affineur Jumi serviert mit Früchtebrot und Chutney <i>Regional cheese variation served with fruit bread and chutney</i> Variation de fromage de notre région servi avec pain aux fruits et chutney</p>
--

COUPEN

- Bellevue** **9.5/12.5**
Karamell-, Mokka- und Tiramisueis mit Kaffeelikör und Rahm
Caramel, Mocha and Tiramisu ice cream with coffee liqueur and whipped cream
 Glace caramel, moka et tiramisu à la liqueur de café et crème chantilly
- Dänemark** **8.5/11.5**
Vanilleeis mit Schokoladensauce, gerösteten Mandelsplitter und Rahm
Vanilla ice cream with chocolate sauce, almonds and whipped cream
 Glace à la vanille et sauce au chocolat, amandes et crème chantilly
- Eiskaffee** **8.5./11.5**
Mokkaeis mit Mokka-Sauce und Rahm
Mocha ice cream with mocha tipping and whipped cream
 Glace au mocca à la sauce mocca et crème chantilly
- Colonel** **8.5/11.5**
Zitronensorbet mit Vodka
Lemon sorbet with vodka
 Sorbet au citron avec vodka
- Frucht** **7.5/10.5**
Erdbeere-, Zitrone- und Himbeereis und Rahm
Strawberry, lemon and raspberry ice cream and whipped cream
 Glace à la fraise, citron et framboise et crème chantilly
- Marrakesch** **7.5/10.5**
Blutorange-, Pistazie- und Schokoladeneis und Rahm
Blood orange, pistachio and chocolate ice cream and whipped cream
 Glace à l'orange sanguine, pistache et chocolat et crème chantilly
- Bananensplit** **9.5/12.5**
**Vanilleeis mit frischer Banane und Schokoladensauce
gerösteten Mandelsplitter und Rahm**
Vanilla ice cream with fresh banana and chocolate sauce almonds and whipped cream
 Glace à la vanille, banane fraîche et sauce au chocolat d'amandes et crème chantilly
- Nesselrode** **9.5/12.5**
Vermicelles mit Vanilleeis, Meringue und Rahm
Sweet chestnut puree with vanilla ice-cream, meringue and whipped cream
 Vermicelle à la glace vanille, meringue et crème Chantilly

GLACE-AUSWAHL

**Vanille, Schokolade, Karamell, Mokka, Straciatella, Tiramisu, Zimt
Pistazie, Kokosnuss, Erdbeere, Walnuss**

Vanille, Chocolate, Caramel, Straciatella, Mocha, Tiramisu, Cinnamon

Pistachio, Strawberry, Coconut, Walnut

Vanille, Chocolat, Caramel, Straciatella, Mocca, Tiramisu, Pistache,

Fraise, Noix de coco, Cannelle, Noyer

SORBET-AUSWAHL

Zitrone, Blutorange, Himbeere

Lemon, Blood orange, Raspberry

Citron,, Orange sanguine, Framboise

Preis pro Kugel 4

Mit Schlagrahm 1.5

FRÜHSTÜCK

Von Montag bis Sonntag 07.00 – 10.00 Uhr

Bellevuefrühstück

**Geniessen Sie täglich unser reichhaltiges Frühstück. Getränke wie Kaffee, Tee und Säfte
sind im Preis inbegriffen. Im Sommer bedienen wir Sie auf unserer idyllischen**

Seeterrasse direkt am Thunersee

Eine Tischreservation wird empfohlen.

pro Person CHF 29.00