

BELLEVUE DESSERTS

- | | |
|--|---------------------|
| <p>Warmes Schokoladenkuchlein mit Pfefferminzsorbet
 serviert 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>16.5</p> |
| <p>Rhabarber-Mascarponecreme
 <i>Rhubarb mascarpone cream</i>
 Crème de rhubarbe au mascarpone</p> | <p>11.50</p> |
| <p>Hausgemachte Sorbetvariation
 im Honigwabekörbchen mit exotischen Früchten garniert
 <i>Homemade sorbet variation</i>
 <i>in a honeycomb basket garnished with exotic fruits</i>
 Variation de sorbet maison
 dans une corbeille de miel garnie de fruits exotiques</p> | <p>15</p> |
| <p>Kleiner Coupe Romanoff
 Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Schlagrahm
 serviert im Meringuekörbchen
 <i>Coupe Romanoff</i>
 <i>Vanilla ice-cream with fresh strawberries and whipped cream</i>
 <i>served in a meringue basket</i>
 Coupe Romanoff
 Glace à la vanille et des fraises fraîches à la crème chantilly
 servi dans une corbeille de meringue</p> | <p>13</p> |

KÄSE

- | | |
|--|-------------------------|
| <p>Käsevariation
 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> | <p>13.5/18.5</p> |
|--|-------------------------|

COUPEN

Bellevue	9.5/12.5
Karamell-, Mokka- und Tiramisueis mit Baileys und Rahm <i>Caramel, Mocha and Tiramisu ice cream with Baileys and whipped cream</i> Glace caramel, moka et tiramisu à la Baileys et crème chantilly	
Dänemark	8.5/11.5
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	
Eiskaffee	8.5./11.5
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	
Colonel	8.5/11.5
Zitronensorbet mit Vodka <i>Lemon sorbet with vodka</i> Sorbet au citron avec vodka	
Frucht	7.5/10.5
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	
Marrakesch	7.5/10.5
Blutorange-, Pistazie- und Schokoladeneis 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	
Bananensplit	9.5/12.5
Vanilleeis mit frischer Banane und Schokoladensauce gerösteten Mandelsplitter und Rahm <i>Vanilla ice cream with fresh banana and chocolate sauce almonds and whipped cream</i> Glace à la vanille, banane fraîche et sauce au chocolat d'amandes et crème chantilly	

GLACE-AUSWAHL

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

*Vanille, Chocolate, Caramel, Stracciatella, Mocha, Tiramisu,
Pistachio, Strawberry, Coconut, Walnut*

Vanille, Chocolat, Caramel, Stracciatella, Mocca, Tiramisu, Pistache,
Fraise, Noix de coco, 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

KLEINE KARTE

von 13.45-18.00 und 21.00-21.30 Uhr

- Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen** **7.5/9.5**
mit weisser Balsamico-Vinaigrette oder French-Dressing
Green salad with roasted grains
Salade verte à la graine rôtie
- 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
- Grünes Spargelsüppchen** **15.5**
mit flambierten Morcheln
Green asparagus soup
with flambéed morels
Soupe d'asperges vertes
à la morilles flambées
- Apéro-Teller mit Schlosswurst, Trockenfleisch, Berg- und Hobelkäse** **22**
Regional antipasti platter: Castle sausage, dried meat and mountain cheese
Assiette de antipasti régionale : Saucisse du château, viande séchée, fromage de montagnes
- Tatar vom Rind serviert mit Toast und Butter** **21/36.5**
Beef steak tatar with toast and butter
Tatare de bœuf avec toast et beurre

KLEINE KARTE

von 13.45-18.00 und 21.00-21.30 Uhr

Pulled Pork Burger serviert mit Pommes frites <i>Pulled Pork Burger</i> <i>served with fries</i> Burger de porc entier servi avec des frites	28
Wienerschnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren dazu servieren wir Pommes frites und saisonales Gemüse <i>Wiener Schnitzel with cranberries</i> <i>served with french fries and vegetables</i> Escalope de veau viennoise aux airelles rouges servie avec des frites et des légumes	54
Eglifilets gebacken mit Tatarsauce serviert mit Kräuter-Ofenkartoffeln <i>Perch filet deep fried with tatar sauce</i> <i>served with oven-baked potatoes</i> Filet de perche frits à la sauce tatare servie avec pommes de terre au four	29.5/36
Portion Pommes Frites <i>Portion of French fries</i> Portion de frites	7/9

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