



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
Restaurantleiter

Bellevuemenü

**Frischer Spargelsalat mit Limonenvinaigrette
mit Rauchlachsrose und Blätterteiggebäck**
*Fresh asparagus salad with lime vinaigrette
with smoked salmon rose and puff pastry*

Salade d'asperges fraîches à la vinaigrette au citron vert,
rosette de saumon fumé et feuilletés

**Grünes Spargelsüppchen
mit flambierten Morcheln**
*Green asparagus soup
with flambéed morels*

Soupe d'asperges vertes
à la morilles flambées

**Lammentrecôte vom Grill mit Bärlauchkruste
serviert mit Ofenkartoffeln
und Ratatouillegemüse**
*Grilled lamb loin with wild garlic crust
served with jacket potatoes
and ratatouille vegetables*

Entrecôte d'agneau grillée en croûte d'ail des ours
à la pommes de terre au four
et légumes de ratatouille

**Kleiner Coupe Romanoff
Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Schlagrahm
serviert im Meringuekorbchen**

*Coupe Romanoff
Vanilla ice-cream with fresh strawberries and whipped cream
served in a meringue basket*

Coupe Romanoff
Glace à la vanille et des fraises fraîches à la crème chantilly
servi dans une corbeille de meringue

3-Gang Menü 67

4-Gang Menü 79

SPARGELKARTE

- | | |
|--|-----------------------|
| <p>Frühlingstriologie
 Kleines Blätterteigkissen mit Spargelragout und Erdbeerchutney, Rauchlachsrose auf Bärlauchpesto und grünes Spargelcremesüppchen
 <i>Springtime trilogy</i>
 <i>Small puff pastry pillow with asparagus ragout and strawberry chutney, smoked salmon rose on wild garlic pesto and green asparagus cream soup</i>
 Triologie printanière
 Petit feuilleté au ragoût d'asperges et chutney de fraises, rose de saumon fumé sur pesto d'ail des ours et velouté d'asperges vertes</p> | <p>24</p> |
| <p>Blätterteigkissen
 gefüllt mit Spargel-Morchelragout serviert mit Wachtelei
 <i>Puff pastry</i>
 <i>filled with asparagus-morel ragout served with quail egg</i>
 Coussin de pâte feuilletée
 farci de ragoût d'asperges et de morilles
 servi avec un œuf de caille</p> | <p>16.5/32</p> |
| <p>Hausgemachte Spargelravioli mit Hüttenkäse
 <i>Homemade asparagus ravioli with cottage cheese</i>
 Ravioles d'asperges maison au cottage cheese</p> | <p>21/36</p> |
| <p>Spargelteller mit Sauce Hollandaise
 dazu servieren wir Landrauchschinken und Ofenkartoffeln
 <i>Asparagus plate with hollandaise sauce</i>
 <i>served with smoked ham and jacket potatoes</i>
 Assiette d'asperges à la sauce hollandaise,
 du jambon fumé de campagne et des pommes de terre au four</p> | <p>39</p> |
| <p>Thuner Felchenpiccata auf grünen Spargeln
 mit pikanter Cherrytomaten-Marmelade
 begleitet von Safranrisotto
 <i>Whitefish piccata form lake Thun on green asparagus</i>
 <i>with spicy cherry tomato jam</i>
 <i>accompanied by saffron risotto</i>
 Piccata de féra de Thoun sur asperges vertes
 à la confiture de tomates cerises piquante
 accompagné d'un risotto au safran</p> | <p>44</p> |

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
- Frischer Spargelsalat mit Limonenvinaigrette** **14.5/23.5**
mit Rauchlachsrose und Blätterteiggebäck
Fresh asparagus salad with lime vinaigrette
served with smoked salmon rose and puff pastry
Salade d'asperges fraîches à la vinaigrette au citron vert,
et rosette de saumon fumé et feuilletés
- Grünes Spargelsüppchen** **15.5**
mit flambierten Morcheln
Green asparagus soup
with flambéed morels
Soupe d'asperges vertes
à la morilles flambées

FISCH

- Saibling vom Grill mit südafrikanischem Tiefseescampi** **52**
serviert mit grünem Spargel, Safranschaum und Bärlauchkartoffeln
Grilled char from and South African deep-sea scampi served with green asparagus, saffron mousse and wild garlic potatoes
 Omble chevalier grillé et scampi d'eau profonde d'Afrique du Sud d'asperges vertes, mousse au safran et Pommes de terre à l'ail des ours
- Eglifilets gebacken mit Tatarsauce** **29.5/36**
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

- Tagliatelle mit Bärlauchpesto** **34**
serviert mit Morcheln und grünem Spargel begleitet von Erdbeerchutney
Tagliatelle with wild garlic pesto served with morels and green asparagus accompanied by strawberry chutney
 Tagliatelle au pesto d'ail des ours à la morilles et des asperges vertes accompagnées de chutney de fraises
- Spargelquiche** **32**
mit buntem Blattsalat ausgarniert
Asparagus quiche garnished with colourful leaf salad
 Quiche aux d'asperges garni d'une salade verte multicolore
- Veganes Sojageschnetzeltes mit rotem Thaicurry** **36**
serviert mit Basmatireis und Shanghaigemüse
Vegan soy sliced with red Thai curry served with basmati rice and shanghai vegetables
 Emincé de soja végane au curry rouge thaïlandais servi avec du riz basmati et des légumes shanghaiens

FLEISCH

- Sautierte Pouletbrustspiesse im Cornflakesmantel
 mit pikantem Mangochutney** **38**
serviert mit Shanghaigemüse und Basmatireis
*Sautéed chicken breast skewers in a crunchy sesame coat
 with red thai-currysauce served with rice and seasonal vegetables*
 Brochettes de poulet à la croûte de sésame
 à la sauce de curry rouge thaïlandaise,
 riz de basmati et légumes de saison
- Lammkoteletts vom Grill mit Rosmarinjus und Minzpesto
 dazu servieren wir Ratatouillegemüse und Ofenkartoffeln** **46**
*Grilled lamb chops with rosemary jus and mint pesto
 served with ratatouille vegetables and jacket potatoes*
 Côtelettes d'agneau grillées à la jus au romarin et pesto à la menthe,
 des légumes de ratatouille et des pommes de terre au four
- Wienerschnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren** **54**
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
- Bellevue-Cordon bleu** **39**
gefüllt mit Bauernschinken, Raclett- und Schlossbergkäse
serviert mit Pommes frites und saisonalem Gemüse
*Bellevue cordon bleu
 filled with country ham, Raclett and Schlossberg cheese
 served with french fries and seasonal vegetables*
 Cordon bleu de Bellevue
 farci de jambon de campagne, de fromage à raclette et de fromage « Schlossberg »
 servi avec des pommes frites et des légumes de saison
- Rindsfilet vom Grill mit Schalottenjus** **56**
mit reichhaltiger Gemüse garnitur
serviert mit Pommes Allumettes
*Grilled fillet of beef with shallot jus
 with a rich vegetable garnish served with pommes allumettes*
 Filet de bœuf grillé à la jus d'échalotes
 et une riche garniture de légumes et pommes allumettes

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, Straciatella, Mocha, Tiramisu,
Pistachio, Strawberry, Coconut, Walnut*

Vanille, Chocolat, Caramel, Straciatella, 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