



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

**Vanessa Wittwer**  
Chef de Service

## **BELLEVUE MENÜ**

### **Herbstliche Vorspeisentriologie**

#### **Blätterteigkissen mit Waldpilzragout, Kürbissüppchen und Wildschweinschinken**

*Autumn trilogy*

*Puff pastry pillow with wild mushroom ragout, pumpkin soup  
and wild boar ham*

Trilogie d'automne

Feuilleté avec ragoût de champignons des bois, velouté de potiron  
et jambon de sanglier

\*\*\*

#### **Nüsslisalat serviert mit Speck, Ei und Croutons**

*Lamb's lettuce with bacon, egg and croutons*

Salade de noix aux larde, œuf et croûtons

\*\*\*

#### **Rehgeschnetzeltes mit sämiger Trauben-Cognac Sauce serviert mit hausgemachten Spätzli,**

#### **Rosenkohl, Rotkohl, Kastanien und Mirza-Apfel**

*Venison cutlets with creamy grape-cognac sauce  
served with homemade spätzli*

*brussels sprouts, red cabbage, chestnuts and Mirza apple*

Emincée de chevreuil à la crème de raisins-cognac  
servie avec spätzli fait maison

choux de Bruxelles, choux rouges, châtaignes et pomme Mirza

\*\*\*

#### **Triologie von Kastanie, Birne und Walnuss**

*Trilogy of chestnut, pear and walnut*

Trilogie du châtaignier, du poirier et du noyer

**Menu mit 4 Gängen : CHF 79**

**Menü mit 3 Gängen CHF 68**

## VORSPEISEN & SUPPE

- Herbstliche Vorspeisentrilogie** **24**  
**Blätterteigkissen mit Waldpilzragout, Kürbissüppchen und Wildschweinschinken**  
*Autumn trilogy*  
*Puff pastry pillow with wild mushroom ragout, pumpkin soup and wild boar ham*  
 Trilogie d'automne  
 Feuilleté avec ragoût de champignons des bois, velouté de potiron et jambon de sanglier
- 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 mit Balsamico-Vinaigrette oder Hausdressing** **7.5/9.5**  
*Green salad with roasted grains and sprouts*  
 Salade verte à la graine rôtie et de germes
- Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons mit Hausdressing** **9.5/14**  
*Lamb's lettuce with bacon, egg and croutons served with house-dressing*  
 Salade de noix aux larde, œuf et croûtons  
 à la Sauce de la maison
- Geschäumte Kürbiscremesuppe verfeinert mit Chili und Bourbonvanille** **13.5**  
*Creamy pumpkin soup refined with chilli and bourbon vanilla*  
 Crème de potiron en mousse  
 affiné avec du chili et de la vanille bourbon

## FISCH

**Sautiertes Zander Royal Filet mit Kürbisschaum** **42**  
**serviert mit Basmatireis und saisonalem Gemüse**  
*Sautéed pike-perch royal fillet with pumpkin foam*  
*served with rice and seasonal vegetables*  
Filet royal de sandre sauté à la mousse de potiron  
au riz et de légumes de la saison

**Egli „Fritt“**  
**Eglifilets im Bierteig frittiert mit Tatarsauce** **29.5/34.5**  
**serviert mit Salzkartoffeln und saisonalem Gemüse**  
*Perch fillet deep fried with tatar sauce*  
*served with boiled potatoes and seasonal vegetables*  
Filet de perche frits à la sauce tatare  
servie avec pommes de terre, herbes et légumes de la saison

## VEGETARISCH

**Frische Tagliatelle**  
**mit Waldpilzragout und Rosmarin** **29**  
*Tagliatelle pasta with forest mushrooms ragout and rosemary*  
Tagliatelle au ragoût champignons forestier et romarin

**Steinpilzknödel auf Waldpilzragout** **32**  
**dazu servieren wir Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl und Mirza-Apfel**  
*Porcini dumplings on forest mushroom ragout*  
*served with Brussels sprouts, red cabbage, chestnuts and apples*  
*with cognac- grapes- sauce*  
Quenelles de cèpes sur ragoût de champignons des bois  
à la chou de Brussels, chou rouge, châtaignes et des pommes  
et du sauce cognac et raisins

**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 végane au curry rouge thaïlandais  
servi avec du riz basmati et des légumes shanghaiens

## WILD

<b>Gemspfeffer „Jäger Art“</b>	<b>37.5</b>
<i>Chamois stew "Hunter style"</i>	
Civet de chamois "Chasseur"	
<b>Rehgeschnetzeltes mit sämiger Trauben-Cognac Sauce</b>	<b>40</b>
<i>Sliced deer with cognac- grape- sauce</i>	
Emincé de chevreuil à la sauce cognac et raisin	
<b>Rehschnitzel mit Wildrahmsauce</b>	<b>41</b>
<i>Venison escalope with wild cream sauce</i>	
Escalope de chevreuil avec sauce à la crème de gibier	
<b>Rosa gegartes Hirsch-Entrecôte mit schwarzem Trüffel auf Feigenjus</b>	<b>42</b>
<i>Medium sautéed deer entrecote with black truffle on fig sauce</i>	
Entrecôte de cerf à la truffe noire sur le jus de figue	

**Zu unseren Herbstgerichten servieren wir:  
 hausgemachte Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut,  
 Kastanien und Mirza-Apfel**

*Our autumn garnish consists of:  
 spätzli, Brussels sprouts, red cabbage, chestnuts and apples*

Notre garniture de chasse consiste de :  
 Spätzli, choux de Brussels, chou rouge, châtaignes et des pommes

## FLEISCH

**Sautierte Pouletbrust in knusprigem Cornflakes-Sesammantel  
 mit roter Thai-Currysauce** **39**

**serviert mit Basmatireis und saisonalem Gemüse**

*Sautéed chicken breast in a crunchy sesame coat with red thai-currysauce  
 served with rice and seasonal vegetables*

Suprême de poulet à la croûte de sésame

à la sauce de curry rouge thaïlandaise

servi avec riz et légumes de la saison

**Schweins- Cordon bleu „Bellevue“ 300gr.  
 gefüllt mit Landrauchschinken und Bergkäse** **39**

**serviert mit Pommes frites und saisonalem Gemüse**

*Pork cordon bleu "Bellevue" 300gr.  
 filled with country smoked ham and mountain cheese  
 served with french fries and vegetables*

Cordon bleu de porc « Bellevue » 300gr.

farci de jambon fumé de campagne et de fromage de montagne

servi avec des pommes frites et des légumes

**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

**Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art** **46**

**mit Champignons und feiner Butterrösti**

*Veal cutlet Zurich style  
 with mushrooms and rösti*

Emincé de veau à la zurichoise

à la champignons et rösti

**Ab 2 Personen (wir servieren das Châteaubriand nur im Restaurant)**

**Châteaubriand serviert in zwei Gängen** **pro Person 59**  
**serviert mit sauce Béarnaise und saisonalem Gemüse  
 sowie Beilage nach Wahl**

*Chateaubriand served in two course  
 served with béarnaise 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

<b>Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce</b> <i>Homemade apple strudel with vanilla sauce</i> Strudel aux pommes fait à la maison à la sauce vanille	<b>13.50</b>
<b>Warmes Schokoladenküchlein mit Pfefferminzsorbet</b> <b>serviert mit frischen Früchten und Passionsfrucht-Coulis</b> <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	<b>16.5</b>
<b>Suuser-Zabaione serviert mit Zimtglace</b> <i>Suuser Zabaione served with cinnamon ice cream</i> Sabayon sucré servi avec de la glace à la cannelle	<b>12.50</b>
<b>Vermicelles mit Meringue und Rahm</b> <i>Sweet chestnut puree with meringue and whipped cream</i> Vermicelle à la meringue et crème Chantilly	<b>7.5/10.5</b>
<b>Trilogie von Kastanie, Birne und Walnuss</b> <i>Trilogy of chestnut, pear and walnut</i> Trilogie du châtaignier, du poirier et du noyer	<b>14.50</b>

## KÄSE

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

## COUPEN

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