



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

## FONDUE CHINOISE MENÜ

Winter ist wieder Fondue Chinoise Zeit.  
Geniessen Sie jeden Donnerstag-, Freitag- und Samstagabend  
unser reichhaltiges Fondue Chinoise Büffet à discrétion.

Probieren Sie unsere vielseitigen Beilagen  
und lassen Sie sich unsere feinen Saucen schmecken.  
Als Einstieg servieren wir Ihnen unseren beliebten Bellevuesalat.



### **Kleiner Bellevuesalat**

\*\*\*

### **Fondue Chinoise Büffet à discrétion**

pro Person CHF 49  
pro Kind bis 14 Jahre CHF 33

## BELLEVUE MENÜ

### **Winterliche Vorspeisentrilogie**

**Blätterteigkissen mit Waldpilzragout, Kürbissüppchen  
und gebratenes Wachtelbrüstchen auf Portweinschalotten**

*Winter starter trilogy*

*Puff pastry pillow with wild mushroom ragout, pumpkin soup  
and roasted quail breast on port wine shallots*

Trilogie d'entrées d'hiver

feuilleté avec ragoût de champignons des bois, velouté de potiron  
et poitrine de caille rôtie sur échalotes au porto

\*\*\*

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

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

Salade de noix aux larde, œuf et croûtons

\*\*\*

### **„Suure Mocke“ serviert mit Pastinaken-Kartoffelpüree begleitet von saisonalem Gemüse**

*"Suure Mocke"*

*pickled and braised roast beef  
served with parsnip mashed potatoes  
accompanied by seasonal vegetables*

"Suure Mocke"

rôti de bœuf mariné et braisé

servi avec une purée de panais et de pommes de terre  
accompagné de légumes de saison

\*\*\*

### **Glühwein-Zabaione serviert mit Zimtglace und Baileyspraline**

*Mulled wine zabaione served with cinnamon ice cream  
and Baileyspraline*

Sabayon au vin chaud servi avec de la glace à la cannelle  
et praliné au Bailey

**Menu mit 4 Gängen : CHF 79**

**Menü mit 3 Gängen CHF 68**

## SCHWEIZER SPEZIALITÄTEN

- „Suure Mocke“** **34**  
**Rindsschmorbraten mit Pastinaken-Kartoffelstock**  
**serviert mit saisonalem Gemüse**  
*„Suure Mocke“*  
*pickled and braised roast beef served with parsnip mashed potatoes*  
*accompanied by seasonal vegetables*  
"Suure Mocke"  
rôti de bœuf mariné  
à la purée de panais et de pommes de terre
- Kalbsläberli in Kräuterjus** **46**  
**serviert mit karamelisierten Apfelschnitzen**  
**und Butterrösti**  
*Veal livers in herb jus*  
*served with caramelised apple slices and buttered rösti*  
Foie de veau dans un jus aux herbes  
servi avec des quartiers de pommes caramélisés et rösti au beurre
- Schweins- Cordon bleu „Bellevue“** **39**  
**gefüllt mit Bauernschinken und Bergkäse**  
**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

## SCHWEIZER SPEZIALITÄTEN

- „Züri Gschnetzlets“** **46**  
**Kalbsgeschnetzelttes mit Champignons**  
**serviert mit Butterrösti**  
*Veal cut Zurich style with mushrooms*  
*served with buttered rösti*  
 Emincé de veau à la zurichoise avec champignons de Paris  
 servi des röstis au beurre
- Apfel-Raclette à discretion** **39**  
**serviert mit Kartoffeln und Preiselbeeren**  
*Apple raclette à discretion*  
*served with potatoes and cranberries*  
 Raclette aux pommes à discrétion  
 servie avec des pommes de terre et des airelles rouges
- „Bärner Platte“** **38**  
**Geräuchertes Schweinsnierstück, Speck,**  
**Waadtländer Saucisson und Siedfleisch**  
**serviert mit Sauerkraut, Bohnenbündel im Speckmantel und Salzkartoffeln**  
**sowie Meerrettichsauce und grobem Senf**  
*"Bärner Platter"*  
*Smoked pork kidney, bacon,*  
*Vaudois saucisson and boiled meat*  
*served with sauerkraut, Beans wrapped in bacon and boiled potatoes*  
*as well as horseradish sauce and coarse mustard*  
 "Assiette bernoise"  
 Rognon de porc fumé, lard,  
 saucisson vaudois et bouilli de boeuf  
 servie avec choucroute, Haricots enrobés de lard et pommes de terre vapeur  
 ainsi que sauce au raifort et moutarde à l'ancienne

## VORSPEISEN & SUPPE

- Winterliche Vorspeisentriologie** **26**  
**Blätterteigkissen mit Waldpilzragout, Kürbissüppchen und gebratenes Wachtelbrüstchen auf Portweinschalotten**  
*Winter starter trilogy*  
*Puff pastry pillow with wild mushroom ragout, pumpkin soup and roasted quail breast on port wine shallots*  
 Trilogie d'entrées d'hiver  
 feuilleté avec ragoût de champignons des bois, velouté de potiron et poitrine de caille rôtie sur échalotes au porto
- 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

**Gebratener Winterkabeljau** **44**  
**serviert mit Kürbisrisotto, Mandelbrokkoli**  
**begleitet von Portweinschalotten und Vanille-Chilischaum**  
*Grilled winter cod fillet*  
*served with pumpkin risotto, almond broccoli*  
*accompanied by port shallots and vanilla chilli foam*  
 Filet de cabillaud d'hiver rôti  
 servi avec risotto au potiron, brocoli aux amandes  
 accompagné d'échalotes au porto et mousse de chili à la vanille

**Egli „Fritt“**  
**Eglifilets im Bierteig frittiert mit Tatarsauce** **29.5/34.5**  
**serviert mit Salzkartoffeln und saisonalem Gemüse**  
*Perch filet 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 saisonales Gemüse mit Mirza-Apfel**  
*Porcini dumplings on forest mushroom ragout*  
*served with seasonal vegetables and Mirza apple*  
 Quenelles de cèpes sur ragoût de champignons des bois  
 avec légumes de la saison

**Veganes Waldpilz-Stroganoff** **34**  
**serviert mit Basmatireis**  
*Vegan wild mushroom stroganoff*  
*served with basmati rice*  
 Stroganoff végétalien aux champignons des bois  
 servi avec riz basmati

## 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

**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

**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

- Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce** **13.50**  
*Homemade apple strudel with vanilla sauce*  
Strudel aux pommes fait à la maison à la sauce vanille
- Warmes Schokoladenküchlein mit Pfefferminzsorbet** **16.5**  
**serviert mit frischen Früchten und Passionsfrucht-Coulis**  
*Warm chocolate cake with peppermint sorbet*  
*With fresh fruit and passion fruit coulis*  
Gâteau au chocolat chaud avec glace à la menthe  
Avec fruits frais et coulis de fruit de la passion
- Glühwein-Zabaione serviert mit Zimtglace und Baileyspraline** **15.50**  
*Mulled wine zabaione served with cinnamon ice cream and Baileyspraline*  
Sabayon au vin chaud servi avec glace à la cannelle et praliné au Bailey
- Vermicelles mit Meringue und Rahm** **7.5/10.5**  
*Sweet chestnut puree with meringue and whipped cream*  
Vermicelle à la meringue et crème Chantilly

## KÄSE

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

## 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**