



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

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"
Filet 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
- Rindsfilet vom Grill 56**
mit grüner Pfeffersauce
**dazu servieren wir Rosmarinkartoffeln
und saisonales Gemüse**
*Grilled beef fillet
with green pepper sauce
served with rosemary potatoes
and seasonal vegetables*
Filet de bœuf grillé
à la sauce au poivre vert
avec des pommes de terre au romarin et des légumes de la saison

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

Bellevue	9.5/12.5
Karamell-, Mokka- und Tiramisueis mit Kaffeelikör und Rahm <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	
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 aux chocolat, amandes et crème chantilly	
Nesselrode	9.5/12.5
Vermicelles mit Vanilleeis, Meringue und Rahm <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, Stracciatella, Mocha, Tiramisu, Cinnamon

Pistachio, Strawberry, Coconut, Walnut

Vanille, Chocolat, Caramel, Stracciatella, 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