



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

## 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

- Frühlingstriologie** **26**  
**Kleines Blätterteigkissen mit Spargelragout und Erdbeerchutney,  
 Rauchlachsrose auf Bärlauchpesto und  
 grünes Spargelcremesüppchen**  
*Springtime trilogy*  
*Small puff pastry pillow with asparagus ragout and strawberry chutney,  
 smoked salmon rose on wild garlic pesto and  
 green asparagus cream soup*  
 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
- Hausgemachte Spargellasagne mit Hüttenkäse** **36**  
**serviert mit Erdbeerchutney und Sauce Hollandaise**  
*Homemade asparagus lasagne with cottage cheese  
 served with strawberry chutney and hollandaise sauce*  
 Lasagnes aux asperges faites maison avec du cottage cheese  
 servies avec chutney de fraises et sauce hollandaise
- Spargelteller mit Sauce Hollandaise** **39**  
**dazu servieren wir Landrauchschinken und Ofenkartoffeln**  
*Asparagus plate with hollandaise sauce  
 served with smoked ham and jacket potatoes*  
 Assiette d'asperges à la sauce hollandaise,  
 du jambon fumé de campagne et des pommes de terre au four
- Felchenpiccata auf grünen Spargeln** **44**  
**mit pikanter Cherrytomaten-Marmelade  
 begleitet von Safranrisotto**  
*Whitefish piccata on green asparagus  
 with spicy cherry tomato jam  
 accompanied by saffron risotto*  
 Piccata de féra sur asperges vertes  
 à la confiture de tomates cerises piquante  
 accompagné d'un risotto au safran

## 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** **15.5/24.5**  
**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** **46**  
**serviert mit grünem Spargel, Safranschaum und Bärlauchkartoffeln**  
*Grilled char*  
*served with green asparagus, saffron foam and wild garlic potatoes*  
 Omble chevalier grillé  
 servi avec asperges vertes, mousse au safran et  
 Pommes de terre à l'ail des ours

**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

**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

**Blätterteigkissen** **17/32**  
**gefüllt mit Spargel-Morchelragout**  
**serviert mit Wachtelei**  
*Puff pastry*  
*filled with asparagus-morel ragout served with quail egg*  
 Coussin de pâte feuilletée  
 farci de ragoût d'asperges et de morilles servi avec un œuf de caille

**Veganes Waldpilz-Stroganoff** **35**  
**serviert mit Basmatireis**  
*Vegan wild mushroom stroganoff*  
*served with basmati rice*  
 Stroganoff végétalien aux champignons des bois  
 servi avec riz basmati

## FLEISCH

- Sautierte Pouletbrustspiesse im Cornflakesmantel** **39**  
**mit pikantem Mangochutney**  
**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** **47**  
**dazu servieren wir Ratatouillegemüse und Ofenkartoffeln**  
*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 grüner Pfeffersauce** **56**  
**mit reichhaltiger Gemüse garnitur**  
**serviert mit Ofenkartoffeln**  
*Grilled fillet of beef with green pepper sauce*  
*with a rich vegetable garnish served with jacket potatoes*  
 Filet de bœuf grillé à la sauce au poivre vert  
 et une riche garniture de légumes et des pommes de terre au four

## BELLEVUE DESSERTS

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| <p><b>Warmes Schokoladenkuchlein mit Pfefferminzsorbet</b><br/> <b>serviert mit frischen Früchten und Passionsfrucht-Coulis</b><br/> <i>Warm chocolate cake with peppermint sorbet</i><br/> <i>With fresh fruit and passion fruit coulis</i><br/>         Gâteau au chocolat chaud avec glace à la menthe<br/>         Avec fruits frais et coulis de fruit de la passion</p>                                                                    | <p><b>16.5</b></p>  |
| <p><b>Rhabarber-Mascarponecreme</b><br/> <i>Rhubarb mascarpone cream</i><br/>         Crème de rhubarbe au mascarpone</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p><b>11.50</b></p> |
| <p><b>Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce</b><br/> <i>Homemade apple strudel with vanilla sauce</i><br/>         Strudel aux pommes fait à la maison à la sauce vanille</p>                                                                                                                                                                                                                                                              | <p><b>13.50</b></p> |
| <p><b>Kleiner Coupe Romanoff</b><br/> <b>Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Schlagrahm</b><br/> <b>serviert im Meringuekörbchen</b><br/> <i>Coupe Romanoff</i><br/> <i>Vanilla ice-cream with fresh strawberries and whipped cream</i><br/> <i>served in a meringue basket</i><br/>         Coupe Romanoff<br/>         Glace à la vanille et des fraises fraîches à la crème chantilly<br/>         servi dans une corbeille de meringue</p> | <p><b>13</b></p>    |

## KÄSE

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

## COUPEN

<b>Bellevue</b>	<b>9.5/12.5</b>
<b>Karamell-, Mokka- und Tiramisueis mit Baileys und Rahm</b> <i>Caramel, Mocha and Tiramisu ice cream with Baileys and whipped cream</i> Glace caramel, moka et tiramisu à la Baileys 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 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**