

BELLEVUE DESSERTS

- Warmes Schokoladenkuchlein 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
- Erdbeer-Mascarponecreme** **11.50**
Strawberry mascarpone cream
Crème de fraise au mascarpone
- Hausgemachte Sorbetvariation** **15**
im Honigwabekörbchen mit exotischen Früchten garniert
Homemade sorbet variation
in a honeycomb basket garnished with exotic fruits
Variation de sorbet maison
dans une corbeille de miel garnie de fruits exotiques
- Kleiner Coupe Romanoff** **13**
Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Schlagrahm
serviert im Meringuekörbchen
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

KÄSE

- Käsevariation** **18/24**
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	9.5/13.5
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	8.5/12.5
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./12.5
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	8.5/12.5
Zitronensorbet mit Vodka <i>Lemon sorbet with vodka</i> Sorbet au citron avec vodka	
Frucht	8.5/12.5
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	8.5/12.5
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, Stracciatella, Mocha, Tiramisu,
Pistachio, Strawberry, Coconut, Walnut*

Vanille, Chocolat, Caramel, Stracciatella, 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

KLEINE KARTE

von 14.00-18.00 und 21.00-21.30 Uhr

- 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
- 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
- Griechischer Salat** **15.5/24**
Babylatisch, Cherrytomaten, Gurke, Oregano, Peperoni,
Oliven, Fetakäse und Knoblauchbrot
Greek salad
Baby lettuce, cherry tomatoes, cucumber, oregano, hot peppers,
olives, feta cheese and garlic bread
Salade grecque
Petite laitue, tomates cerises, concombre, origan, poivrons,
olives, feta et pain à l'ail
- Apéro-Teller mit Schlosswurst, Trockenfleisch, Berg- und Hobelkäse** **22**
Regional antipasti platter: Castle sausage, dried meat and mountain cheese
Assiette de antipasti régionale : Saucisse du château, viande séchée, fromage de
montagnes
- Tatar vom Rind serviert mit Toast und Butter** **21/36.5**
Beef steak tatar with toast and butter
Tatara de bœuf avec toast et beurre
- Cervelat- und Käsesalat** **19**
Cervelat and cheese salad
Salade de cervelas et de fromage
- serviert mit gemischtem Salat** **26**
served with mixed salad
servi avec une salade mêlée

KLEINE KARTE

von 14.00-18.00 und 21.00-21.30 Uhr

Kalter Roastbeef-Teller **38**
**serviert mit verschiedenen Gemüsesalaten, Früchten,
Tatarsauce und Pommes Frites**

*Cold roast beef plate
served with various vegetable salads, fruit,
tartar sauce and French fries*

Assiette de roastbeef froid
servi avec différentes salades de légumes, fruits,
sauce tartare et pommes frites

Paniertes Schweinsschnitzel **37**
serviert mit Pommes frites

Breaded pork escalope served with french fries

Escalope de porc panée servie avec des frites

Egli „Fritt“

Eglifilets im Bierteig frittiert mit Tatarsauce **30.5/35.5**
serviert mit Salzkartoffeln

*Perch filet deep fried with tatar sauce
served with boiled potatoes*

Filet de perche frits à la sauce tatare
servie avec pommes de terre

Portion Pommes Frites **7/9**

Portion of French fries

Portion de frites

Alle Preise sind in CHF und inkl. Mehrwertsteuer

All prices are in CHF and include VAT

Tous les prix sont en CHF et incluent la taxe sur la valeur ajoutée