



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

**Bellevuesalat 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

**Melonenkaltschale
mit Minze**

*cold Melon soup
with mint*

Coupe froide au melon
à la menthe

**Maispoularde vom Grill mit Portweinjus
serviert mit Bellevue-Butter, mediterranem Wokgemüse
und Kräuter-Ofenkartoffeln**

*Grilled corn poulard with port wine jus
served with Bellevue butter, mediterranean wok vegetables
and herb jacket potatoes*

Poularde de maïs grillée à la jus au porto
servie du beurre Bellevue, des légumes méditerranéens au wok
et pommes de terre au four aux herbes

Coupe Bellevue

Karamell-, Mokka- und Tiramisueis mit Baileys und Rahm

Caramel, Mocha and Tiramisu ice cream with Baileys and whipped cream

Glace caramel, moka et tiramisu à la Baileys et crème chantilly

3-Gang Menü 59

4-Gang Menü 68

SOMMERTELLER

- Kalter Roastbeef-Teller** **38**
serviert mit Tatarsauce und Pommes Frites
Cold roast beef plate
served with tartar sauce and French fries
Assiette de roastbeef froid
avec sauce tartare et des pommes frites
- Maispoularde vom Grill mit pikantem Mangochutney
und Zitronengrasschaum** **39**
Grilled corn poulard with spicy mango chutney
and lemongrass foam
Poularde de maïs grillée à la chutney de mangue épicé
et mousse de citronnelle
- Gebratenes Rinds-Entrecote 250gr.
mit Portweinjus und Bellevuebutter** **52**
Roasted beef entrecôte 250gr.
with port wine jus and Bellevue butter
Entrecôte de bœuf rôtie 250gr.
avec jus au porto et beurre Bellevue
- Sautiertes Sigriswiler Lachsforellenfilet
mit Zitronengrasschaum** **46**
Sautéed Sigriswil salmon trout fillet
with lemongrass foam
Filet de truite saumonée de Sigriswil sauté
à la mousse de citronnelle
- Bellevue Cordon Bleu** **39**
gefüllt mit Bauernschinken, Raclett- und Schlossbergkäse
Bellevue Cordon Bleu
filled with country ham, Raclett and Schlossberg cheese
Cordon bleu de Bellevue
farci de jambon de campagne, de fromage à raclette et de fromage Schlossberg

**Die Sommerteller servieren wir mit frischen Früchten,
verschiedenen Gemüsesalaten und buntem Salatstrauß.**

*The summer plates are served with fresh fruit,
various vegetable salads and a colourful bouquet of salads.*

Nous servons les assiettes d'été avec des fruits frais,
différentes salades de légumes et un bouquet de salades multicolores.

VORSPEISEN & SALATE

- 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
- 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
- Bellevue Vorspeisentrilogie** 26
**Kleiner Flusskrebscocktail mit Blätterteiggebäck,
Rauchlachsrose mit Senfhonigsauce und kaltes Melonensüppchen**
Bellevue starter trilogy
*Small crayfish cocktail with puff pastry,
Smoked salmon rose with mustard honey sauce and cold melon soup*
Trilogie d'entrées Bellevue
Petit cocktail d'écrevisses avec feuilletés,
Rose de saumon fumé avec sauce au miel et à la moutarde et velouté de melon froid

SUPPEN

Tagessuppe <i>Soup of the day</i> Soupe du jour	7.5
Melonenkaltschale mit Minze <i>cold Melon soup with mint</i> Coupe froide au melon à la menthe	11.5

FISCH

Sautiertes Lachsforellenfilet aus der Grabenmühle Sigriswil serviert mit Zitronengrasschaum, Couscous und Pack-Choi Gemüse <i>Sautéed salmon trout fillet from Sigriswil</i> <i>served with lemongrass foam, couscous and pack choi vegetables</i> Filet de truite saumonée sauté du Sigriswil à la mousse de citronnelle, du couscous et des légumes Pack-Choi	46
Red Snapper vom Grill dazu servieren wir Chorizo-Risotto und ZucchiniGemüse <i>Grilled red snapper</i> <i>served with chorizzo risotto and courgette vegetables</i> Filet de vivaneau grillé accompagné d'un risotto au chorizo et de légumes à la courgette	42
Egli „Fritt“ Eglifilets im Bierteig frittiert mit Tatarsauce serviert mit Salzkartoffeln und saisonalem Gemüse <i>Perch filet deep fried with tatar sauce</i> <i>served with boiled potatoes and seasonal vegetables</i> Filet de perche frits à la sauce tatare servie avec pommes de terre, herbes et légumes de la saison	30.50/35.5

VEGETARISCH

- Tagliatelle Bellevue** **29**
**Geschwenkt in hausgemachtem Pesto
mit mediterranem Gemüse, Rucola und Hobelkäse**
Tagliatelle Bellevue
served with homemade pesto
with mediterranean vegetables, rocket and sliced cheese
Tagliatelle Bellevue
à la pesto fait maison, des légumes méditerranéens,
de la roquette et du fromage à rebibes
- Grillierter Halloumi-Käse** **34**
serviert mit mediterranem Wokgemüse und Kräuter-Ofenkartoffeln
Grilled halloumi cheese
served with mediterranean wok vegetables and herb oven potatoes
Fromage Halloumi grillé
servi avec des légumes méditerranéens au wok
et des pommes de terre au four aux herbes
- Veganer Früchtecurry** **34**
mit Basmatireis, serviert mit gebackener Banane
Vegan fruit curry
with basmati rice, served with deep fried banana
Curry de fruits végan
à la riz basmati et banane frite

FLEISCH

**Maispouardenbrust vom Grill mit Zitronengrasschaum
serviert mit Wokgemüse und Basmatireis** **39**

*Grilled corn poulard breast with lemongrass foam
served with wok vegetables and basmati rice*

Poitrine de poularde de maïs grillée à la mousse de citronnelle
des légumes en wok et du riz basmati

**Rinds Entrecote vom Grill 250 gr. mit Portweinjus
und Bellevuebutter begleitet von saisonalem Gemüse
und Pommes frites** **52**

*Grilled beef entrecote 250 gr. with port wine jus
and Bellevue butter accompanied by seasonal vegetables
and french fries*

Entrecôte de bœuf grillée 250 gr. à la jus au porto
et beurre Bellevue accompagnée de légumes de saison
et pommes frites

**Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
mit Champignons und feiner Butterrösti** **46**

*Veal cutlet Zurich style
with mushrooms and rösti*

Emincé de veau à la zurichoise
à la champignons et rösti

**Wienerschnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren
dazu servieren wir Pommes frites und saisonales Gemüse** **56**

*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
gefüllt mit Bauernschinken, Raclett- und Schlossbergkäse
serviert mit Pommes frites und saisonalem Gemüse** **39**

*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

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