



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

## KLEINE KARTE

Mo/Do/Fr von 14.00-18.00

- 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

Mo/Do/Fr von 14.00-18.00

|   |                  |
|---|------------------|
| <b>Kalter Roastbeef-Teller</b><br><b>serviert mit verschiedenen Gemüsesalaten, Früchten,<br/>Tatarsauce und Pommes Frites</b><br><i>Cold roast beef plate<br/>served with various vegetable salads, fruit,<br/>tartar sauce and French fries</i><br>Assiette de roastbeef froid<br>servi avec différentes salades de légumes, fruits,<br>sauce tartare et pommes frites | <b>38</b>        |
| <b>Paniertes Schweinsschnitzel</b><br><b>serviert mit Pommes frites</b><br><i>Breaded pork escalope served with french fries</i><br>Escalope de porc panée servie avec des frites   | <b>37</b>        |
| <b>Egli „Fritt“</b><br><b>Eglifilets im Bierteig frittiert mit Tatarsauce</b><br><b>serviert mit Salzkartoffeln</b><br><i>Perch filet deep fried with tatar sauce<br/>served with boiled potatoes</i><br>Filet de perche frits à la sauce tatare<br>servie avec pommes de terre   | <b>30.5/35.5</b> |
| <b>Portion Pommes Frites</b><br><i>Portion of French fries</i><br>Portion de frites   | <b>7/9</b>       |

**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

## BELLEVUE DESSERTS

- 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
- Erdbeer-Mascarponecreme** **11.50**  
*Strawberry mascarpone cream*  
Crème de fraise au mascarpone
- Hausgemachte Sorbetvariation** **15**  
**im Honigwabenkörbchen 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

|   |                  |
|---|------------------|
| <b>Bellevue</b>   | <b>9.5/13.5</b>  |
| <b>Karamell-, Mokka- und Tiramisueis mit Baileys und Rahm</b><br><i>Caramel, Mocha and Tiramisu ice cream with Baileys and whipped cream</i><br>Glace caramel, moka et tiramisu à la Baileys et crème chantilly   |                  |
| <b>Dänemark</b>   | <b>8.5/12.5</b>  |
| <b>Vanilleeis mit Schokoladensauce, gerösteten Mandelsplitter und Rahm</b><br><i>Vanilla ice cream with chocolate sauce, almonds and whipped cream</i><br>Glace à la vanille et sauce au chocolat, amandes et crème chantilly   |                  |
| <b>Eiskaffee</b>  | <b>8.5./12.5</b> |
| <b>Mokkaeis mit Mokka-Sauce und Rahm</b><br><i>Mocha ice cream with mocha tipping and whipped cream</i><br>Glace au mocca à la sauce mocca et crème chantilly   |                  |
| <b>Colonel</b>  | <b>8.5/12.5</b>  |
| <b>Zitronensorbet mit Vodka</b><br><i>Lemon sorbet with vodka</i><br>Sorbet au citron avec vodka  |                  |
| <b>Frucht</b>   | <b>8.5/12.5</b>  |
| <b>Erdbeere-, Zitrone- und Himbeereis und Rahm</b><br><i>Strawberry, lemon and raspberry ice cream and whipped cream</i><br>Glace à la fraise, citron et framboise et crème chantilly   |                  |
| <b>Marrakesch</b>   | <b>8.5/12.5</b>  |
| <b>Blutorange-, Pistazie- und Schokoladeneis und Rahm</b><br><i>Blood orange, pistachio and chocolate ice cream and whipped cream</i><br>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><br><i>Vanilla ice cream with fresh banana and chocolate sauce almonds and whipped cream</i><br>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**