



**BELLEVUE**

# B E L L E V U E

## HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT BELLEVUE

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Lassen Sie sich von unserer Auswahl an hausgemachten Speisen verwöhnen, die mit größter Sorgfalt und den frischesten Zutaten zubereitet werden. Jedes Gericht erzählt seine eigene Geschichte und spiegelt unsere Leidenschaft für exzellente Küche wider.

Unser freundliches Personal steht Ihnen jederzeit zur Seite, um sicherzustellen, dass Ihr Besuch bei uns zu einem unvergesslichen Erlebnis wird. Ob Sie allein, mit Freunden oder der Familie kommen – wir sind für Sie da, um jeden Moment zu einem besonderen zu machen.

Unsere Location ist nicht nur ideal für ein entspanntes Dinner, sondern auch perfekt geeignet für besondere Anlässe wie Familienfeiern, Geburtstage oder andere festliche Veranstaltungen. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihre Feier in einer stilvollen Ambiente mit atemberaubender Aussicht zu gestalten.

Genießen Sie beim Schlemmen die herrliche Umgebung, die eine entspannte Atmosphäre schafft und Ihre Sinne belebt. Wir sind bestrebt, Ihre Feier ganz nach Ihren Wünschen zu gestalten und unterstützen Sie gerne bei der Planung.

## WELCOME TO THE BELLEVUE RESTAURANT

We look forward to welcoming you. Let us spoil you with our selection of homemade dishes, prepared with the utmost care and using the freshest ingredients. Each dish tells its own story and reflects our passion for excellent cuisine.

Our friendly staff is always on hand to ensure your visit is an unforgettable experience. Whether you're visiting alone, with friends, or with family, we are here to make every moment special.

Our location is not only ideal for a relaxed dinner but also perfectly suited for special occasions such as family celebrations, birthdays, or other festive events. We offer you the opportunity to hold your celebration in a stylish setting with breathtaking views.

As you feast, enjoy the beautiful surroundings, which create a relaxed atmosphere and invigorate your senses. We strive to tailor your celebration to your wishes and are happy to assist you with the planning.



# B E L L E V U E

## SNACKS

### BAUERNPLÄTTLI

Verschiedene Lokale Aufschnitte / Käse / Hausbrot  
Farmers plate / assorted local cold cuts and cheese / served with house bread

26.50

### HERBSTSALAT

Hirschtrockenfleisch / Blattsalat / Kürbis / Randen / Feigen  
Dried venison / leaf lettuce / pumpkin / beetroot / figs

29.-

### KÜRBISTASCHEN

Kürbis / Camembert / Blätterteig / Crémé Fraîche  
Pumpkin / camembert / puff pastry / crémé fraîche

24.-

## DER SCHWEIZER SNACK

### KLEINE KARTOFFELRÖSTI

Schinken / Bergkäse / Speck / Spiegelei  
Small potato rösti / ham / mountain cheese / bacon / fried egg

16.-

# BELLEVEUE

## DEGUSTATIONS MENÜ

### POCHIERTE EIER 63

Toast crouton / Steinpilze / Sauce Bearnaise

Poached Eggs 63, toasted crouton / porcini mushrooms / béarnaise sauce

\*\*\*\*\*

### HIRSCHFILET

Spätzli / Rotkraut / Maroni / Rosenkohl / Apfel / Birne / Wildjus

Venison fillet / spaetzli / red cabbage / chestnuts / brussels sprouts / apple / pear / wildjus

Oder / Or

### SAIBLING

Spätzli / Maroni Kruste / Herbstgemüse / Steinpilzsauce

Char / spaetzli / chestnut crust / autumn vegetables / porcini mushroom sauce

Oder / Or

### VEGI WILDTELLER

Spätzli / Rotkraut / Maroni / Rosenkohl / Apfel / Birne

Spaetzli / red cabbage / chestnuts / brussels sprouts / apple / pear

\*\*\*\*\*

### BESCHWIBSTE BIRNE

Nougat / Mascarpone Crémé

Pear / Nougat / Mascarpone Cream

#### PREIS MENÜ FLEISCH

Menu price beef

79.00

#### PREIS MENÜ FISCH

Menu price fish

75.00

#### PREIS MENÜ VEGI

Menu price vegetarian

65.00

#### WEINBEGLEITUNG ZU JEDEM GANG DEN PASSENDEN WEIN

Winepairing the right wine for every course

30.-

# B E L L E V U E

## VORSPEISEN

### GRAVED SAIBLING

Fenchelsalat

Graved Char / fennel salad

21.-

### BUNT GEMISCHTER BLATTSALAT

Randen / Bimen / Walnüsse / Kürbis / Gurken

Beetroot / pears / walnuts / pumpkin / cucumber

13.50 / 19.-

UNSERE HAUSGEMACHTEN DRESSINGS / OUR HOMEMADE DRESSINGS:

OMAS DRESSING, ITALIENISCHES DRESSING, KÜRBISDRESSING

Grandma's dressing, Italian dressing, Pumpkin dressing

### POCHIERTE EIER 63

Toast crouton / Steinpilze / Sauce Bearnaise

Poached egg 63 / toasted crouton / porcini mushrooms / béarnaise sauce

18.-

### TATAR VOM RIND SERVIERT MIT TOAST AM TISCH ZUBEREITET

Beef tartar served with toast prepared at the table

24.- / 36.-

### STEINPILZSUPPE

Brot Crumble

Porcini mushroom soup/ bread crumble

15.-

# B E L L E V U E

## KLASSIKER

### FISH & CHIPS VOM ZANDER MIT SAUCE TARTARE

Fish & chips made from pike perch filet with tartar sauce

29.-

### BELLEVUE BLACK ANGUS RINDSBURGER

Brioche Bun / Innerschweizer Pommes Frites / Burgersauce / Alpkäse /  
Chämispeck / Gurken / Zwiebel / Salat

Black angus burger / brioche bun / local fries / burger sauce / cheese / "chaemi" bacon /  
cucumber / onion / salad

29.-

### THE SWISS RINDSBURGER

Brioche Bun / Innerschweizer Pommes Frites / Knoblauchsauce / Fonduekäse /  
Essiggurken / Salat

The swiss beef burger brioche bun / local fries / garlic sauce / fondue cheese / pickles / lettuce

29.-

### KALBSLEBER

Rösti / Herbstgemüse

Veal liver / rösti / market vegetables

39.-

### POULET CORDONBLEU

Innerschweizer Pommes Frites / Herbstgemüse

Chicken cordonbleu / local fries / market vegetables

34.-

### KALBSGESCHNETZELES "ZÜRCHER ART"

Champignonsrahmsauce / Rösti / Herbstgemüse

Veal / creamy mushroom sauce / rösti / market vegetables

44.-

# B E L L E V U E

## HAUPTGÄNGE

### SECRET CUT

Kartoffelstock / Herbstgemüse / Sauce bearnaise  
Secret cut Beef / mashed potatoes / autumn vegetables / béarnaise sauce

49.-

### KALBSCHNITZEL "WIENER ART"

Herbstgemüse / Innerschwyzer Pommes Frites  
Veal schnitzel / autumn vegetables / local fries

49.-

### VEGI WILDTELLER

Spätzli / Rotkraut / Maroni / Rosenkohl / Apfel / Birne  
Spaetzli / red cabbage / chestnuts / brussels sprouts / apple / pear

34.-

### BROKKOLI STEAK

Sesamcreme / Mandeln / Innerschweizer Pommes Frites  
Brokkoli steak / sesame paste / almonds / local fries

34.-

# B E L L E V U E

## WILDGERICHTE

### REHPFEFFER

Spätzli / Rotkraut / Maroni / Rosenkohl / Apfel / Birne

Dear pepper / spaetzli / red cabbage / chestnuts / brussels sprouts / apple / pear

43.-

### REH SCHNITZEL

Spätzli / Rotkraut / Maroni / Rosenkohl / Apfel / Birne / Wildrahmsauce

Deer / spaetzli / red cabbage / chestnuts / brussels sprouts / apple / pear / cream sauce

44.-

### HIRSCHFILET

Spätzli / Rotkraut / Maroni / Rosenkohl / Apfel / Birne / Wildjus

Venison fillet / spaetzli / red cabbage / chestnuts / brussels sprouts / apple / pear / wildjus

48.-

### RAVIOLI MIT WILDSCHWEINRAGOUT

Wild Boar Ravioli

38.-

AB ZWEI PERSONEN / STARTING FROM 2 PEOPLE

40 MINUTEN ZUBEREITUNGSZEIT / 40 MINUTES PREPERATION TIME

### REHRÜCKEN MIT SPÄTZLI, ROTKRAUT, MARONI, ROSENKOHL & WILDRAHMSAUCE

Saddle of venison with spaetzli, red cabbage, chestnuts, brussels sprouts &  
cream sauce

P.P 68.-

# B E L L E V U E

## FISCHGERICHTE

### SAIBLING

Spätzli / Maroni Kruste / Herbstgemüse / Steinpilzsauce  
Char / spaetzli / chestnut crust / autumn vegetables / porcini mushroom sauce

44.-

### HECHTFILET

Salzkartoffeln / Noilly Prat Kräutersauce / Herbstgemüse  
Pike / boiled potatoes / noilly prat herb sauce / autumn vegetables

44.-

### FELCHENFILET VENEZIA

Olivenöl / Oliven / Kapern / Zwiebeln / Cherrytomaten / Basmatireis  
Whitefish filet Venezia / olive oil / olives / capers / cherry tomatoes / onions / rice

43.-

### FORELLENFILET

Kartoffelstock / Herbstgemüse / Orangenbuttersauce  
Trout fillet mashed potatoes / autumn vegetables / orange butter sauce

44.-

### PETERFISCH "KLOSTERFRAUEN ART"

Apfel / Haselnuss / Marktgemüse / Salzkartoffel  
St. Peter's fish / apple / hazelnut / market vegetables / boiled potato

42.-

## ALLERGIEN / ALLERGIES

Gerne gibt Ihnen unser Service Team Auskunft über Allergien. Wir kochen frisch a la Minute und können individuell auf Allergien eingehen.

Our service team will be happy to provide you with information about allergies. We cook fresh a la minute and can cater to individual allergies.

## PREISE / PRICES

Alle unsere Preise sind in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 8,1 % ausgewiesen.

All prices are quoted in Swiss Francs and include 8.1% sale

## HERKUNFT / ORIGIN

---

SCHWEIZ: Schwein, Kalb, Rind, Lamm (Muotathal Bio Hof Enzenen), Poulet, Hirsch, Reh, Wildschwein, Zander, Saibling, Forelle, Hecht, Felchen (Fischerei Nöpflin), Egli, Lachs, Brot

ÖSTERREICH: Hirsch, Reh Wildschwein

IRLAND: Rind

GRIECHENLAND: Wolfsbarsch

FRANKREICH: Seezunge, Ente, Muscheln, Seeteufel, Steinbutt, Wolfsbarsch, Peterfisch

ITALIEN: Muscheln, Red Snapper, Thunfisch

PAZIFIK: Peterfisch

---

SWITZERLAND: Pork, Veal, Beef, Lamb (Muotathal Bio Hof Enzenen), Chicken, Deer, Wild Boar, Roe Deer, Pike perch, Trout, Char, Pike, White fish (Fischerei Nöpflin) Salmon, Bread

AUSTRIA: Deer, Wild Boar, Roe Deer

IRELAND: Beef

GREEK: Sea Bass

FRANCE: Sole, Duck, Chicken, Mussels, Monkfish, Turbot, Sea Bass, St Peterfish

ITALY: Mussels, Red Snapper, tuna

PACIFIC: St. Peterfish

## RÜCKMELDUNG / FEEDBACK

Ihr Feedback schätzen wir sehr. Lassen Sie uns unter [info@bellevue-brunnen.ch](mailto:info@bellevue-brunnen.ch) wissen, was wir gut machen oder wo wir uns noch weiterentwickeln können.

We appreciate your feedback very much. Let us know at [info@bellevue-brunnen.ch](mailto:info@bellevue-brunnen.ch) what we are doing well or where we may continue to improve.