

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 einem 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.

Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch

Fischküche mit Auszeichnung

B E L L E V U E

DEGUSTATIONS MENÜ

SÜSSKARTOFFEL-APFEL-INGWERSUPPE
Granatapfelkerne
Sweet potato / apple / ginger / pomegranate seeds

*****

PATA NEGRA ABANICO
Sherry-Portweinsauce / Bratkartoffeln / Wintergemüse
Pata negra abanico / sherry-port wine sauce / fried potatoes / winter vegetables

Oder / Or

ZANDER CORDON BLEU
Süsskartoffel / Zitronencrème / Wintergemüse
Pike perch / sweet potato / lemon cream / winter vegetables

Oder / Or

RANDEN “WELLINGTON”
Kartoffelgratin / Wintergemüse / Gemüsejus
Beetroot Wellington / potato gratin / winter vegetables / vegetable jus

*****

CRÊPES SUZETTE

PREIS MENÜ FLEISCH Menu price beef 78.00	PREIS MENÜ FISCH Menu price fish 80.00	PREIS MENÜ VEGI Menu price vegetarian 70.00
WEINBEGLEITUNG ZU JEDEM GANG DEN PASSENDEN WEIN Winepairing the right wine for every course 30.-		

B E L L E V U E

VORSPEISEN

NÜSSLISALAT MIMOSA
Ei / Speck / Croutons
Lamb's lettuce / egg / bacon / croutons

16.-

BUNT GEMISCHTER BLATTSALAT
Randen / Bergamino / Granatapfelkerne / Gurken
Beetroot / bergamino / pomegranate seeds / cucumbers

13.50 / 19.-

UNSERE HAUSGEMACHTEN DRESSINGS / OUR HOMEMADE DRESSINGS:
OMAS DRESSING, ITALIENISCHES DRESSING, SENF-HONIGDRESSING
Grandma's dressing, Italian dressing, moustard-honey dressing

KABELJAU
Tartelete / Feigen / Beurre Blanc
Tartelete / Figs / Beurre Blanc

23.-

TATAR VOM RIND SERVIERT MIT TOAST AM TISCH ZUBEREITET
Beef tartar served with toast prepared at the table

24.- / 36.-

SÜSSKARTOFFEL-APFEL-INGWERSUPPE
Granatapfelkerne
Sweet potato / apple / ginger / pomegranate seeds

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.-

TRÜFFEL ANGUS BURGER
Brioche Bun / Innerschweizer Pommes Frites / Trüffelsauce / Fonduekäse /
Zwiebel / Salat

The swiss beef burger brioche bun / local fries / truffle sauce / fondue cheese / onion / lettuce

33.-

KALBSLEBER
Rösti / Wintergemüse

Veal liver / rösti / winter vegetables

39.-

SCHWEINS CORDONBLEU
Süsskartoffel Frites / Wintergemüse

Chicken cordonbleu / sweet potato fries / winter vegetables

39.-

KALBSGESCHNETZELES “ZÜRCHER ART”
Champignonsrahmsauce / Rösti / Wintergemüse

Veal / creamy mushroom sauce / rösti / winter vegetables

44.-

B E L L E V U E

HAUPTGÄNGE

RINDSFILET
Kartoffelgratin / Wintergemüse / Trüffelkruste / Cognacsauce
Beef filet / potato gratin / winter vegetables / truffle crust / cognac sauce

59.-

SCHMORFLEISCH VOM KALB
Wintergemüse / Polenta / Jus
Braised veal / winter vegetables / polenta / jus

40.-

RANDEN “WELLINGTON”
Kartoffelgratin / Wintergemüse / Gemüsejus
Beetroot Wellington / potato gratin / winter vegetables / vegetable jus

36.-

PATA NEGRA ABANICO
Sherry-Portweinsauce / Bratkartoffeln / Wintergemüse
Pata negra abanico / sherry-port wine sauce / fried potatoes / winter vegetables

45.-

PIZZICOTTO PASTA
Mortadella / Pistache / Parmesan
Pizzicotto / mortadella / pistache / parmesan

34.-

TAGLIOLINI
Trüffel / Parmesan
Tagliolini / truffle / parmesan

36.-

B E L L E V U E

FISCHGERICHTE

KABELJAU
Polenta / Basilikum / Getrocknete Tomaten / Oregano / Olivenöl / Oliven
Cod / polenta / basil / sun-dried tomatoes / oregano / olive oil / olive

45.-

ZANDER CORDON BLEU
Süsskartoffel Frites / Zitronencrème / Wintergemüse
Pike perch / sweet potato fries / lemon cream / winter vegetables

46.-

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

43.-

STEINBUTT
Kartoffelkruste / Wintergemüse / Trüffelsauce
Turbot / potato crust / winter vegetables / truffle sauce

53.-

PETERFISCH “KLOSTERFRAUEN ART”
Apfel / Haselnuss / Marktgemüse / Salzkartoffel
St. Peter’s fish / apple / hazelnut / market vegetables / boiled potato

42.-

B E L L E V U E

AB ZWEI PERSONEN / STARTING FROM 2 PEOPLE

BEEF WELLINGTON AM TISCH TRANCHIERT

(30 MINUTEN ZUBEREITUNGSZEIT)
Kartoffelgratin / Marktgemüse / Jus
Beef wellington carved at the table / potato gratin / seasonal vegetables / jus

P.P 73.-

KLASSISCHES FONDUE NACH HAUS REZEPT

Brot / Kartoffeln / Essiggurken / Silberzwiebeln
Cheese Fondue / bread / potatoes / gherkins / pickled pearl onions

P.P 32.50

TRÜFFEL FONDUE

Brot / Kartoffeln / Essiggurken / Silberzwiebeln
Cheese Fondue / bread / potatoes / gherkins / pickled pearl onions

P.P 38.50

KRÄUTER FONDUE

Brot / Kartoffeln / Essiggurken / Silberzwiebeln
Cheese Fondue / bread / potatoes / gherkins / pickled pearl onions

P.P 34.50

B E L L E V U E

ALLERGIEN / ALLERGIES

Gerne gibt Ihnen unser Service Team Auskunft über Allergien.

Our service team will be happy to provide you with information about 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 Näpflin), Egli, Lachs, Brot

IRLAND: Rind

SPANIEN: Schwein (Pata Negra)

GRIECHENLAND: Wolfsbarsch

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

ITALIEN: Muscheln, Red Snapper, Thunfisch

PAZIFIK: Peterfisch

ATLANTIK: Kabeljau

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

IRELAND: Beef

SPAIN: Pork (Pata Negra)

GREEK: Sea Bass

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

ITALY: Mussles, Red Snapper, tuna

PACIFIC: St. Peterfish

ATLANTIC: Cod