



*Herzlich Willkommen
im Bellevue am See*

Familie Kaufmann und das Bellevue-Team



Vorspeisen

Blattsalat

Grüner Blattsalat

10.00

Gemischter Salat

kleiner Teller
grosser Teller

12.00

18.00

Ananas-Orangensalat mit gebratenen Pouletbruststreifen

Ananas ~ Orangen ~ Poulet

18.50

Rinds-Tartar (ca. 70gr)

Rind ~ Toast ~ Butter

23.00

Suppen

Rüebli-Vanille-Suppe

Karotten ~ Vanille

12.50

Lauchcrèmesuppe

Lauch ~ Ingwer ~ Speckstreifen

13.50

Apfel-Selleriesuppe

Apfel ~ Sellerie

13.50

Wintersuppentrio

Rüebli-Vanille-Suppe ~ Lauchcrèmesuppe ~ Apfel-Selleriesuppe

18.00

Preise in CHF inkl. 8% MWST



Wir heissen Sie herzlich willkommen!
Familie Kaufmann & das ganze Bellevue-Team

Fleischlos glücklich

Gemüseteller

verschiedene Gemüse 26.00

Spätzli-/Gemüsegratin

Käse ~ Gemüse 29.00

Gemüse-Risotto

Wintergemüse 29.00

Massaman Curry

Kartoffeln ~ Erdnüsse ~ Curry ~ Kokosnussmilch ~ Gemüse 29.50



Spezialitäten

Heritage Angus-Entrecôte

Canada

Angus Beef ist eine traditionelle Rinderrasse, die für hervorragende Qualität steht. Heritage Angus Rinder stammen aus Weidehaltung – das heisst, die schwarzen Rinder sind ganzjährig draussen auf den saftigen Weiden. Wegen ihres zarten, saftigen und aromatischen Fleisches ist diese Rinderrasse bei Geniessern sehr beliebt. Unser Heritage Angus Rindfleisch stammt von einer exklusiven Gruppe ausgewählter Angus Bauern in Kanada. Für dieses zarte, leicht marmorierte und ausgesprochen saftige Fleisch werden nur ausgewählte und ausgezeichnete Tiere verwendet.

Auf der Ranch wachsen die Angus-Rinder im ökologischen Einklang auf. Die Rancher-Vereinigung «Heritage Angus Beef» legt viel Wert darauf, dass die Landwirtschaft im Gleichgewicht mit der Natur genutzt wird. Die saftigen Wiesen und tiefen Wälder Kanadas liefern den perfekten Lebensraum für die Angus Rinder. Mit dieser Landwirtschaft gewährleistet die Rancher-Vereinigung «Heritage Angus Beef» nicht nur ein zartes und genussreiches Endprodukt, sondern auch die nachhaltige Nutzung des Landes und der Umwelt, so dass diese Tradition an die nächste Generation junger Rancher übergeben werden kann.

51.00

Rindsfilet und Filetstroganoff

Uruguay

Das Weideland in Uruguay bietet ideale Voraussetzungen für die Produktion von organischem Rindfleisch, die Rinder wachsen unter extensiver Bewirtschaftung heran, d.h. die Rinder ernähren sich ausschließlich von Gras in Freilandhaltung und werden nicht mit zusätzlichem Kraftfutter wie Mais oder Sojabohnen gemästet. Die Rindfleischproduktion und -verarbeitung in Uruguay beinhaltet die komplette Rückverfolgbarkeit der Endprodukte. Wachstumshormone und Anabolika sind per Gesetz seit 1978 verboten. Die hygienischen Standards sind erstklassig und Impfungen sind gesetzlich vorgeschrieben.

Die geschmacklichen Konsequenzen der extensiven Rinderhaltung: Die viele Bewegung der Rinder hat einen deutlich höheren und intensiveren Geschmack zur Folge. Die ausschliessliche Grasernährung ist der Grund, dass es deutlich weniger Oberflächenfett im Fleisch gibt, dafür aber eine feinere Marmorierung.

Filetstroganoff

47.00

Rindsfilet

52.00



Klassiker

Wienerschnitzel vom Schwein

Zitrone ~ Gemüse 29.00

Thai-Poulet

Curry ~ Kokosmilch ~ Erdnüsse ~ Gemüse 36.00

Rinds-Tartar (ca. 140gr)

Rind ~ Toast ~ Butter 37.50

Kalbsleber

Gemüse 38.00

Cordon-Bleu

Kalb ~ Käse ~ Schinken ~ Gemüse 45.00

Rindsfiletstroganoff

Peperoni ~ Champignons ~ Gemüse 47.00

Heritage Angus-Entrecôte

Hausgemachte Kräuterbutter ~ Gemüse 51.00

Rindsfilet

Hausgemachte Kräuterbutter ~ Gemüse 52.00

Beilagen

Hausgemachte Spätzli	Jasminreis
Salzkartoffel	Risotto
Pommes Frites	Teigwaren
Butterrösti	Rösti-Kroketten

Preise in CHF inkl. 8% MWST

kleine Portion 5.00 günstiger



Wir heissen Sie herzlich willkommen!
Familie Kaufmann & das ganze Bellevue-Team

Unsere Balchenfilets aus dem Sempachersee

Unsere frischen Fisch beziehen wir von der Fischerfamilie Hofer in Oberkirch am Sempachersee. Die beiden Berufsfischer blicken auf eine 500-jährige Tradition zurück und führen den Betrieb in dritter Generation mit Nachhaltigkeit und grossem Respekt vor der Natur.

Balchenfilet im Bierteig

Tartarsauce ~ Gemüse 38.00

Balchenfilet pochiert

Weissweinsauce ~ Gemüse 37.00

Balchenfilet gebraten

Mandelbutter ~ Gemüse 37.00

Fisch-Gerichte

Trio von Egli, Zander und Balchen

Mandelbutter ~ Gemüse 42.00

Egli- oder Zanderfilets...

...im Bierteig

Tartarsauce ~ Gemüse 39.00

...pochiert

Weissweinsauce ~ Gemüse 38.00

...gebraten

Mandelbutter ~ Gemüse 38.00

Beilagen

Hausgemachte Spätzli	Jasminreis
Salzkartoffel	Risotto
Pommes Frites	Teigwaren
Butterrösti	Rösti-Kroketten

Preise in CHF inkl. 8% MWST

kleine Portion 5.00 günstiger

