



*Herzlich Willkommen  
im Bellevue am See*

Familie Kaufmann und das Bellevue-Team



## Vorspeisen

---

### **Blattsalat**

Grüner Blattsalat

10.00

### **Gemischter Salat**

kleiner Teller

12.00

grosser Teller

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

Preise in CHF inkl. 8% MWST

kleine Portion 5.00 günstiger



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

## 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 Kraffutter 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  
Rindsfilet

47.00  
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

Salzkartoffel

Pommes Frites

Butterrösti

Jasminreis

Risotto

Teigwaren

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

---

Unseren 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

