

Geschichtsreise
Seelisberg-Rütli

NEU
ab 6. Sept
2020

Spektakuläre Sichten
Spannende Einblicke
In der Wiege der Schweiz

Hotel und Naturhaus
BELLEVUE
Seelisberg



Härzhaft Guets!

Kleinkunst

PAUL WASER AUS BECKENRIED

... kreiert Alpaufzüge, Bauernhäuser, Bäume, Tierwelten, Naturstimmungen und vieles mehr. Dies mit einer kleinen Schere und viel Geduld und Liebe fürs Detail.

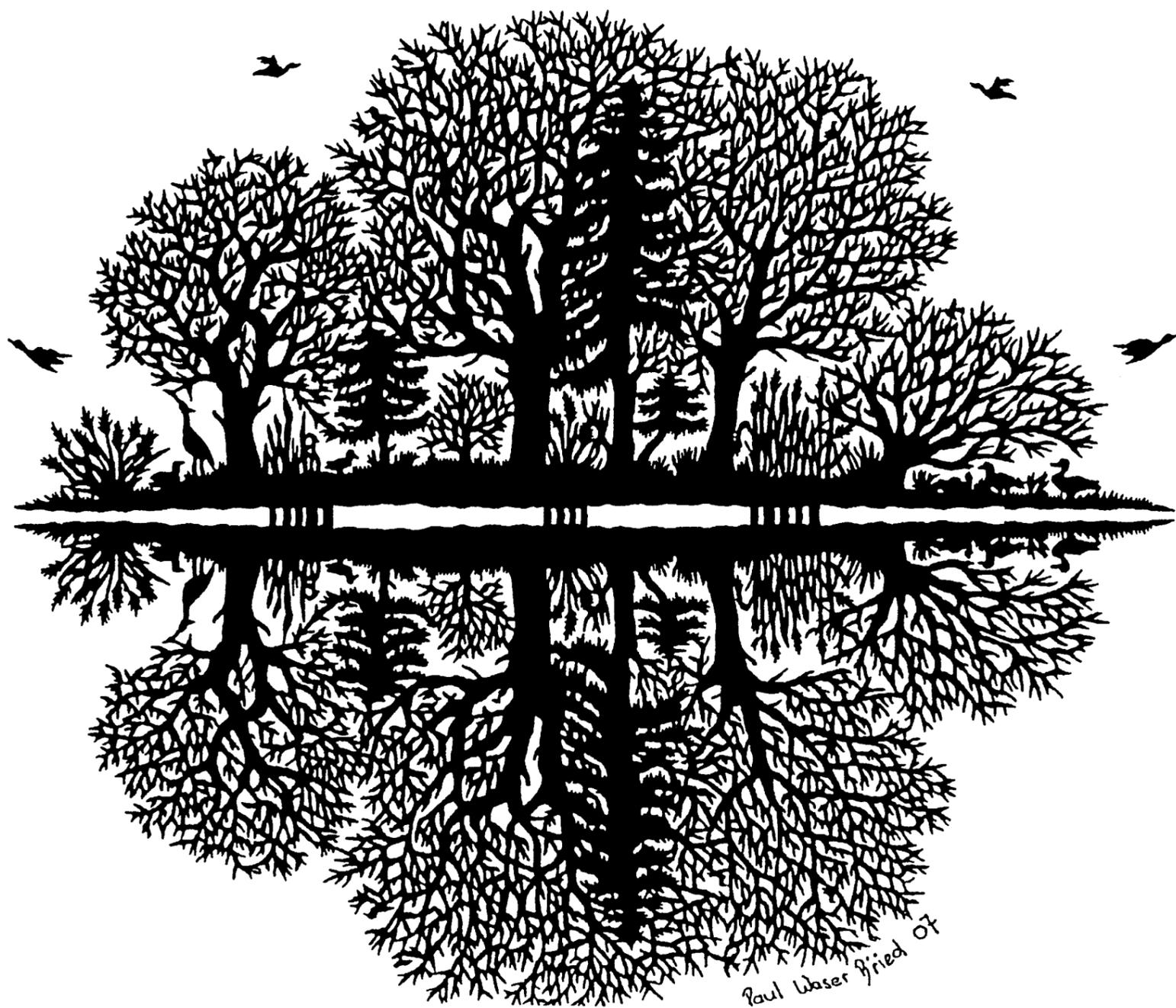
Scherenschnitte sind sein Hobby, seine Leidenschaft. Dies seit einem spontanen Besuch, vor sieben Jahren, an einem Scherenschnittkurs. Der gelernte Maurer hat seither in vielzähligen Stunden eine Vielzahl von kleinsten Teilchen aus Papier geschnitten und es sind wunderbare Kunstwerke aus schwarzem Papier entstanden. Eine Auswahl seiner Werke finden Sie hier auf diesen Seiten. Seine Schnitte bestechen durch die vielen Kleinigkeiten und das Gefühl für die stimmungsvolle Wirkung der Kontraste. Nehmen Sie sich ruhig etwas Zeit, um diese Bilder etwas genauer zu betrachten, es lohnt sich.

Mit dieser einzigartigen Menumarte huldigen wir einem Künstler, der mit seiner Geduld und seinen Werken schon viele Menschen zum Staunen gebracht und ihnen Freude bereitet hat.

Paul Waser
Kirchweg 6, 6375 Beckenried,
Fon 041 620 09 18, Mobil 079 268 94 10



Paul Waser Bodennied 2015



Vorspeisen

Salate/Suppen

Grüner Salat		Fr. 10.–
Gemischter Salat		Fr. 12.–
Saisonsalat mit Ziegenfrischkäse & Knoblauchcroûtons		Fr. 16.–
Spinatcrèmesuppe		Fr. 11.–
Karotten-Ingwer Suppe (Gluten- und Laktosefrei)		Fr. 11.–

Kaltes

Beefsteak Tartar mit seiner Garnitur	½ Portion	Fr. 23.–
	1 Portion	Fr. 30.–
Graved Lachs mit Kartoffelblinis und Kaviar		Fr. 25.–
Geflügelterrine mit Eierschwämmchen und Salatgarnitur		Fr. 22.–

Warmes

Kalbsmilkenpiccata auf Lauchgemüse		Fr. 23.–
Sechs Burgunder Schnecken mit Kräuterbutter gratiniert		Fr. 23.–

Hauptgang

Fischgerichte

Riesencrevetten gebraten an Curry-Ananassauc
mit Wildreis und Gemüse Fr. 42.–

Fangfrisches Felchenfilet pochiert auf Blattspinat
und Kräutersauce mit Safranreis und Gemüse Fr. 40.–

Zander Saltimbocca mit Fischrahmsauce
und sautierten Pfifferlingen
mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse Fr. 42.–

Fleischgerichte

Zartes Schweinsfilet im Ganzen
gebraten auf Pilzsauce
Kartoffelkroketten und Gemüse Fr. 40.–

Sautierte Lammhuft an Pommery-Senf-Jus
und Oregano mit Lyonerkartoffeln und Gemüse Fr. 45.–

Sautiertes Kalbssteak an Morchelrahmsauce
mit hausgemachten Nudeln und Gemüse Fr. 51.–

Deux Filets «Bellevue» vom Rind und Schwein
an Sauce Choron und Morchelrahmsauce mit
Kartoffelgratin und Gemüse Fr. 52.–

Für zwei Personen

Châteaubriand

Doppeltes Rindsfilet nach Ihrem Wunsch gebraten,
mit Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin
und reicher Gemüsegar nitur

200 gr./ p/Pers.

Fr. 62.–



Paul Waser Fried 08

Desserts

Süßes

Schokoladenmousse garniert mit frischen Früchten	Fr. 15.–
Panna Cotta mit Erdbeersauce garniert mit exotischen Früchten	Fr. 16.–
Pfannkuchen mit Vanilleeis und Schokoladensauce	Fr. 18.–
Caramelköpfl garniert mit Rahm und Früchten	Fr. 10.–

Liebe Gäste

Bitte informieren Sie unser Personal zu Allergien und glutenfreien Gerichten bei Ihrer Bestellung. Da wir zu diesem Zweck Zutaten und Beilagen teilweise ersetzen können, dauert die Zubereitung einen Augenblick länger.

Wir setzen jederzeit alles daran, um Ihnen korrekte glutenfreie Gerichte zu servieren.

Der Gesetzgeber verpflichtet uns aber dazu, Ihnen mitzuteilen, dass wir keine Garantie oder Haftung bei allfälligen Unannehmlichkeiten übernehmen können.

Für Ihr Verständnis sagen wir Dankeschön.

Bei allen Rohstoffen, die wir für unsere Gerichte verarbeiten, legen wir Wert auf höchste Qualität. Das Kalbfleisch stammt aus der Schweiz. Unser Lammfleisch kommt aus Australien. Rindsfilet, wenn nicht anders deklariert aus der Schweiz. Fisch und Krustentiere je nach Fang und Verfügbarkeit unserer Lieferanten

Wir haben uns gefreut über...

den Besuch der Bundesrätin Viola Amherd und der Ständeräte
sowie den Besuch von Stefan Abplanalp, Trainer von
Abfahrtsweltmeisterin Ilka Stuhec.

Wir sind heute noch fasziniert!



Danksagung

Von der Schnapsidee zur Menükarte

Damit Ideen Realität werden, braucht es nebst Enthusiasmus meist auch Gönner, welche tatkräftig oder finanziell zur Umsetzung beitragen.

So auch bei dieser einmaligen Karte und der dazugehörenden Ausstellung.

Dafür sei gedankt!





Paul Woser Jachnied 2015



Erich & Vreny Amstad-Gwerder Seminar- Ferienhotel und Naturhaus Bellevue CH - 6377 Seelisberg
Tel: +41 41 825 66 66 Fax: +41 41 825 66 67 E-Mail: hotel@bellevue-seelisberg.ch