



Restaurant

BELLEVUE

Lüsslingen



Premiere

Vorspyse

e Gablete Grüens vom Pflanzplätz a üsem feine Huusdressing	8.50
es Schäli vou farbigem Märitsalot a üsem feine Huusdressing	11.50
Nüssler – Salot a üsem feine Huusdressing mid brotnigem Späck, Ei und chnusprige Brotwürfeli	15.50
ohni Späck	13.50
Bellevue – Herbstsalot E grün-gmischte Blattsalot mit gröstete Nüss und Öpfustückli are herrleche Balsamicosoose	14.50
Crevettencocktail mid chnusprigem Toast und Anke	15.50

Suppe

Soledurner Wysuppe mid feinem «Landeroner» kochet und serviert mid eme Blätterteig-Chnusperli und Nydle	12.50
E cremigi Chürbissuppe mid gröstete Chürbis-Chärne	10.50

Über Zuetate i üsne Gricht wo chöi **Allergie** und **Intoleranze** uslöse,
informiere mir Öich uf Afrog sehr gärn!

Hauptakt

vom Chaub

Suuri Läberli inere Zibelesoos
serviert mid chrospeliger Ankerösti und frischem Märitgmües 36.50

Wienerschnitzu
serviert mid frittierte Vierkanthärdöpfu und Märitgmües 39.50

Rahmschnitzu
Chaubsplätzli are feine Champignonsnydlesoos
serviert mid Ankenüdeli und Märitgmües 39.50

Bellevue – Gschnätzleds
Gluschtigs vom Chaub ire Chrüternydlesoos
serviert mid chrospeliger Ankerösti und Märitgmües 39.50

vom Söili

Muetis autbewährts **Cordon – bleu**
gfüllt mid Schinke und Soledurner Herrechäas
serviert mid frittierte Vierkanthärdöpfu und Märitgmües 35.50

«**Lüsslinger – Schwinssteak**»
mid liecht pikantem Gmües, Späck und Chäas überbache
serviert mid frittierte Vierkanthärdöpfu und Märitgmües 31.50

vom Huehn

saftigs **Hühnerbrüstli** im Rohschinkemantu
gfüllt mid Früschchäas und halbtröchnete Tomate
serviert mid Rys und frischem Märitgmües 32.50

Hauptakt

vom Rind

Rindsfilet vom Grill

Chrüter -, Chnobli – oder Chilianke	150g	47.50
derzue gits es frisches Märitgmües	200g	51.00
und e Bilag nach Wahl	300g	65.50

Rindsfiletwürfeli «Stroganoff»

are herrleche Paprikasoose		
derzue gits frisches Märitgmües und e Bilag nach Wahl		44.50

Bilage: Vierkanthärdöpfu, Williamshärdöpfu, brotnigi Härdöpfu,
Rys, Nudle, Ankerösti

usem Wasser

Früschi Forellefilet vo Kräiligen

liebevoll züchtet vo dr Familie Hostettler, mid eme chräftige Balsamicoschüü, serviert mid brotnige Härdöpfu und frischem Märitgmües		39.50
--	--	-------

es Tatar vom gröicherete Lachs

fein mariniert und serviert uf Avocado mid Merrättichschuum, derzue chnusprige Toast und Anke		31.50
--	--	-------

Fleischlooses

Spätzlipfanne huusgmacht Spätzli mid Gmües im Anke brote

und mid Chääs überbache, derzue e feini Champignonsnydlesoose		27.50
--	--	-------

gratinierti Creperolle gfüllt mid Ricotta und Spinat

derzue e feini Chrütersoose und frisches Märitgmües		27.50
---	--	-------