



Restaurant **BELLEVUE**
Lüsslingen



Anton Meister & Stefan Meister-Huber
Bürenstrasse 60 / 4574 Lüsslingen
Tel.: 032 622 35 73
info@bellevue-luesslingen.ch
www.bellevue-luesslingen.ch
Montag und Dienstag geschlossen

Menü - Vorschläge ab 10 Personen

Vielen herzlichen Dank, dass Sie uns für Ihren Anlass ausgewählt haben. Unser Restaurant verspricht nicht nur einen genussvollen Abend zu zweit oder mit ihren Freunden, auch für Firmen- oder Vereinsanlässe, Familienfeiern, Konfirmationen, Klassentreffen und Hochzeiten sind wir professionell für Sie da. Wir nehmen uns gerne Zeit für sie und besprechen ihr Vorhaben in einem persönlichen Gespräch, damit ihre Feier zum unvergessenen Ereignis wird. Nachfolgende Vorschläge sollen Ihnen eine Hilfe sein, um Ihren Anlass zu planen und um Speis und Trank zusammenzustellen. Sehr gerne sind wir auch bereit, Sie mit Ratschlägen zu unterstützen und auf ihre individuellen Wünsche einzugehen. Es ist für uns ein großes Bedürfnis, Sie und Ihre Gäste von A – Z zu verwöhnen.

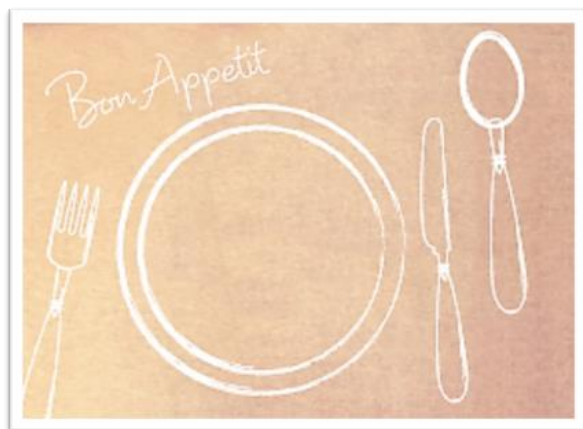
Folgende Räumlichkeiten stehen Ihnen zur Verfügung:

Grosses Stübli	Für ca. 20 Personen
Kleines Stübli	Für ca. 12 Personen
Stübli ohne Trennwand	Für ca. 30 Personen
Saal	Für ca. 70 Personen
Bellevue-Stübli im 1. Stock	Für max. 12 Personen
Kegelbahn	Für ca. 24 Personen

Wir schreiben Ihnen gerne schöne Menükarten mit Ihrem Wunschtext in deutscher Sprache (bzw. Mundart). Festliche Blumen verleihen Ihrem Anlass die besondere Note.

Auf Wunsch organisieren wir Ihnen gerne Blumen-Gestecke, welche zum Selbstkostenpreis verrechnet werden, an denen Sie auch noch zuhause Freude haben werden. Möchten Sie auf unsere Standard-Deko zurückgreifen? Dann übernehmen wir das gerne und verrechnen einen einmaligen Betrag von CHF 25.-

Bitte beachten Sie, dass wir bei Absagen am Tag des Anlasses die bestellten Menüs zu 100% verrechnen!



Wir wünschen viel Gaumenfreude bei ihrer Auswahl

Aperitif - Appetithäppli

Beleiti Brötl/Canapés (ei Schybe Toast git p.P 4 Häppli)

Rouchlachs	6.50
Schinke	5.00
Salami	5.00
Chääs	5.00

Beispiel 10 Personen zusammenstellen		
2x Lachs	8 Häppli	13.00
2x Schinke	8 Häppli	10.00
<u>2x Käse</u>	<u>8 Häppli</u>	<u>10.00</u>
Total	24 Häppli	33.00

Blätterteiggebäck

Mini Chääschüechli	Stück	3.00
Mini Schinkegipfeli	Stück	3.00

Chauti Häppli

Nüssli und Pommes Chips	pro Person	2.00
Gmüesdips mid 3 verschiedene Soose	Platte à 10 Personen	18.00
Crissini mit Rohschinke	pro Person	4.50

Vorspyse

Salot

Gable vou **Grüens** vom Pflanzblätz 8.50

es Schäli vou farbigem **Märedsalot** 11.50

Nüsslersalot

mid brotnigem Späck und Ei a üsem feine Huusdressing 13.50

Salotbuffet

Tomatesalot, Maissalot, Coleslaw (Rüebli-Chabissalot), Selleriesalot, Gurkensalot, grün-gmischte Blattsalot und verschieden Garniture. p. P 19.50

Suppen

Soledurner Wysüppli

mid feinem „Landeroner“ koched und serviert
mid eme Blätterteig-Chnusperli und Nydle 12.50

E chräftigi Bouillon

mid ere llag nach Wahl 9.50

Allerlei

Gröicherets Forellefilet ufeme Salotbuket
serviert mid Merrättichschuum 15.50

Lachstatar herrlech mariniert
serviert mid chnusprigem Toast und Anke 21.50

Huusbeizte Lachs agrichtet uf ere chline Salotgarnitur
ame Balsamicodressing, derzue e Chrüter - Früsichhääs 19.50

Rindstatar fein abgschmöckt mid Cognac
derzue chnusprige Toast und Anke 26.50

Hauptgäng

Söilibrote vom Nierstück	29.50
Schwinsfilet-Medaillon im Späckmantu uf Champignonsnydlesoose	38.50
Chaubsschulterbrote are herrleche Calvadossoose	36.50
Gschnätzleds vom Chaub ire Chrüternydlesoose mid Tomatewürfeli	38.50
Chaubsrahmschnitzel	38.50
Es Steak vom Chaub are feine Morchlesoose	53.50
Rindsfilet-Medaillon rosa brote serviert mid Späckchip und Bernaisesoose	50.50
Hühnerbrüstli are dunkle Orangesoose	30.50
Blätterteig-Chüssi gfüllt mid Blattspinat und holländischer Soose	25.50
Spätzlipfanne mid Gmües im Anke brote und überbache mid Chääs	25.50

Zu de Fleischgricht serviere mir Öich e früschi Saisongmües-Garnitur
und ei Bilag nach Wahl:

frittierti Vierkanthärdöpfu, Williamshärdöpfu, huusgmachtli Spätzli, Ankenüdeli,
Härdöpfugratin, Bäckerin-Härdöpfu oder Trocherys

Mir möchte Öich bitte nech wenn mögloch für 1 einheitlechs Menü
z entscheide, natürlech mid Alternative für Vegetarier oder Allergiker

Bellevue – Buffet

Ab 20 Personen

Standart-Buffet

Salot vom Buffet (wie bi de Vorspysse beschribe)

E Brote vom Söili

Poulet – Stroganoff are Paprikasoose

Vorässe vom Chaub are Safrannydlesoose

derzue frisches Märitgmües und Bilage nach Wahl

Grosi's brönnti Creme mid Nydle

Meringue

Fruchtsalot

Verschiedeni Glace

Pro Person CHF 71.50

Deluxe – Buffet

Salotbuffet und zuesätzlech gröicherets Forellefilet, Lachs und Tartarbrötli

Standart Buffet und **zuesätzlech**:

Roastbeef

Chaubs – Involtini gfüllt mid Rohschinke und Früschchääs

derzue frisches Märitgmües und Bilage nach Wahl

Standart Buffet und **zuesätzlech**:

Schoggichüechli

Schoggimousse

Pro Person CHF 91.50

Süesses

Grosis brönnti Creme mid Nydle und Mandlesplitter	10.50
Süessmostcreme mid Nydle	10.50
Caramelhöppli fruchtig garniert	10.50
Huusgmachtli Cremeschnitte (Füllig je nach Saison)	12.50
Früsche Fruchtsalot mid eme Schuss Kirsch und Nydle	10.50
Früsche Fruchtsalot mid eme Chrugeli Vanilleglace und Nydle	10.50
Zwöierlei Schoggimousse fruchtig garniert	14.50
Lauwarms Schoggichüechli mid flüssigem Chärn derzue es Chrugeli Vanilleglace	14.50
Vacherin-Torte „Romanoff“ mid de Aroma vo Vanille und Ärdbeeri	12.50 p.P.
Nougat- Glacetorte fruchtig usgarniert	12.50 p.P.

Wünschen Sie einen Coupe als Dessert,
dann schauen Sie doch gerne auf unsere Glace-Karte.

Für mitgebrachte Torten und Desserts verrechnen wir
Fr. 3.00 pro Person für Geschirr und Service.