

Premiere

Vorspyse

e Gablete **Grüens** vom Pflanzblätz a üsem Huusdressing 8.50

es Schäli vou farbigem **Märedsalot**
a üsem feine Huusdressing 11.50

Nüsslersalot mid brotnigem Späck und Ei
a üsem feine Huusdressing 13.50

Crevettencocktail
mid chnusprigem Toast und Anke 13.50

Caprese mou anders
fein marinierti Kirschtomate mid Basilikumpesto
und saftige Burrata mid Olivenöl 15.50

Vorspyseplättli für 2 Persone
Zwöierlei Olive, Parmesan, Salametti
und halbtröchnet Tomate 19.00

Suppe

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

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

Bellevue - Sommerspezial

Steak vom Söili 200g		28.50
Entrecote vom Rind überbache mid Cafe de Paris		44.50
Rindsfilet - Medaillon	150g	47.50
	200g	51.00
	300g	65.50
Hühnerbrüstli im Rohschinkemantu, gfüllt mid Fräschchäas und halbtröchnete Tomate		31.50
Zigünerspiess vom Rind pikant glasiert mid Peperoni und Zibebe		39.50

Dir heit es Fleischgricht usegläse? Jetz chöit dir wähle wie mir das dörfe serviere. Entwäder als **Fitness-Täller** mid bunt gmischtem Märedsalo a üsem Huusdressing und eme Meloneschnitz oder mid frischem saisonalem **Gmües** und ere Bilag nach Wahl

Bilage zur Wahl: (wenn dir zum Fitnessställer ou gärn no e Bilag hättet, de wird derfür zuesätzlech CHF 4.50 verrächnet)

frittierti Vierkanthärdöpfu, Williamshärdöpfu, Nudle, Rys

Derzue dörft dr ou no ei feini Soose usläse: (jedi wyteri Soose choschtet de CHF 1.50)

Café de Paris - Anke

leckere **Chnobljanke**

liecht scharfe **Chilianke**

Aues usegläse? De sit dir bereit zum bstöue!

Bellevue - Sommerklassiker

Tatar vom Rindsfilet 150g „es MEISTERwärch“
Nach Wunsch abgeschmückt ou gärn mid e chli Gük
und serviert mid chnusprigem Toast und Anke 43.50

Roastbeef
chaut ufgschnitte serviert mid frittierte Vierkanthärdöpfu
und ere feine Tartarsoose 32.50

Das darf nid fähle

Suuri Läberli vom Chaub ire Zibelesoose
serviert mid chrospeligier Ankerösti und Märitgmües 35.50

Muetis autbewährts **Gordon bleu** vom Söili
gfüllt mid Schinke und Soledurner Herrechääs
derzue gits frittierti Vierkanthärdöpfu und Märitgmües 34.50

Wienerschnitzu vom Chaub
serviert mid frittierte Vierkanthärdöpfu und Märitgmües 38.50

Chaubsrahmschnitzu
are feine Champignonsnydlesoose
serviert mid Ankenüdeli und Gmüesgarnitur 38.50

Rindsfiletwürfeli „**Stroganoff**“
are rassige Paprikarahmsoose
Säget üs wie mir söue choche:
mild, scharf oder **füürig**
derzue e Gmüesgarnitur und e Bilag nach Wahl 42.50

Us em Wasser

Fisch - Chnusperli

Eglifilets im Bierteig mid Tartarsoose
derzue frittierte Vierkanthärdöpfu **oder** als Fitnessteller mid
bunt gmischtem Märedsalot und Meloneschnitz 29.50

Lachstatar 150g

mid Merrättichschuum und chlinem Salotbukett
derzue chnusprige Toast und Anke 31.50

Früschi Forellefilet vo Kräiligen

liebevoll züchtet vo dr Familie Hostettler, serviert uf
huusgmachtem Süesshädöpfustock, mid eme chräftige
Balsamicoschüü und früschem Märitgmües 39.50

Fleischlooses

Frühligsrolle «süess – suur»

serviert als Fitnesställer mid buntem Märedsalot a üsem
Huusdressing und Meloneschnitz **oder** mid Gmüesrys 26.50

Panierte Camembert mid huusgmachtem Beerechutney
serviert als Fitnesställer mid buntem Märedsalot und
Meloneschnitz 26.50

Fleischlooses Tatar mid Peperoni, Tomate und
Boumnüss raffiniert abgschmöckt und serviert mid
chnusprigem Toast und Anke 28.50

Immer wieder guet

Schnipo

Panierts Söilischnitzeli
mid frittierte Vierkanthärdöpfu 23.50

Rahmschnitzu

Es Söiliplätzli anere fyne Nydlesoose mid
Nudle und Pfirsich 25.50

Bellevue - Gschnätzleds

gluschtigs vom Söili und Chaub ire feine
Chrüternydlesoose mid Märitgmües und Ankerösti 31.50

«Dr Bellevue – Burger»

Es saftigs und huusgmachts Rindfleischhack im chnusprige
Burgerbrot mid Späckstreife, Chääs, Gurke, Zibele,
Salotblatt und ere leckere Huussoose
serviert mid frittierte Vierkanthärdöpfu **oder** als Fitnesställer
mid bunt gmischtem Märitsalot und Meloneschnitz 29.50

Us dr chaute Chuchi

Salottäller

bunt gmischte Märidsalot mid Ei und Meloneschnitz 21.50

Mid Chili scharf abrotnigi **Pouletstreife** uf grünen
gmischtem Blattsalot ame italienische Dressing
derzue es Wachtel – Ei vo dr Familie Riedweg us
Nennigkofe 26.50

Siedfleischsalot garniert 21.50

Fleischdeklaration

Mir bezieh üses Fleisch usschliesslech vo dr Metzgerei Marti/Herzogenbuchsee und wenn
nid anders deklariert us dr Schwyz (Pferd: Argentinien/Egli: Russland, Estland)
Üsi Pryse si natürlech in Schwyzerfranke und inklusive 7.7% Mehrwärtstüür