



Premiere

Vorspyse

e Gablete Grüens vom Pflanzplätz a üsem feine Huusdressing	8.50
es Schäli vou farbigem Märitsalot a üsem feine Huusdressing	11.50
Bellevue – Sommersalot Sommerblattsalot mid Nüss, Rohschinke – und Lachsstreife ame huusgmachte Balsamico-Chrüterdressing	16.50
Crevettencocktail mid chnusprigem Toast und Anke	15.50
Dünn ufgschnittni Randeschybe garniert mid Mozzarella- chugele, Ruccola und Cashewchärne are Balsamicosoose	14.50

Suppe

Soledurner Wysuppe mid feinem «Landeroner» kochet 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!

Hauptakt

vom Chaub

Suuri Läberli inere Zibelesoose

serviert mid chrospeliger Ankerösti und früschem Märitgmües 36.50

Wienerschnitzu

serviert mid frittierte Vierkanthärdöpfu und Märitgmües

oder als Fitnesställer mid buntem Salot und Meloneschnitz 39.50

Rahmschnitzu

Chaubsplätzli are feine Champignonsnydlesoose

serviert mid Ankenüdeli und Märitgmües 39.50

Bellevue – Gschnätzleds

Gluschtigs vom Chaub ire herrleche Chrüternydlesoose

serviert mid chrospeliger Ankerösti und früschem Märitgmües 39.50

vom Söili

Muetis autbewährts ***Cordon – bleu***

gfüllt mid Schinke und Soledurner Herrechäas

serviert mid frittierte Vierkanthärdöpfu und Märitgmües

oder als Fitnesställer mid buntem Salot und Meloneschnitz 35.50

Lüsslinger - Schwinssteak

mid liecht pikantem Gmües, Späck und Chäas überbache,

serviert mid frittierte Vierkanthärdöpfu und Märitgmües

oder als Fitnesställer mid buntem Salot und Meloneschnitz 31.50

Hauptakt

vom Huehn

saftigs ***Hühnerbrüstli*** im Rohschinkemantu
gefüllt mid Fräschchäas und halbtröchnete Tomate
serviert mid Rys und frischem Märitgmües **oder** als Fitnesställer
mid buntem Salot und Meloneschnitz 32.50

usem Wasser

Fisch – Chnusperli

Eglifilet im Bierteig mid Tartarsoose
derzue frittierti Vierkanthärdöpfu **oder** als Fitnesställer
mid buntem Salot und Meloneschnitz 30.50

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, chnusprigem Toast und Anke 31.50

Breiti Nudle are herrleche Chrütersoose mid **chline Crevette**,
Rohschinke, **Riesegarnele** und **Broccoli** 30.50

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
oder als Fitnesställer mid buntem Salot und Meloneschnitz		

Rindsfiletwürfeli «Stroganoff»

are herrleche Paprikasoose

Säget üs wie rassig mir dörfe choche:

mild oder scharf oder füürig

derzue gits frisches Märitgmües und e Bilag nach Wahl 44.50

Bilage: Vierkanthärdöpfu, Williamshärdöpfu, Rys, Nudle, Ankerösti

Bellevue – Burger

Es huusgmachts Rindfleischhack im Ciabatta – Brot

mid Späck, Chääs, Gurke, Zibele, Salotblatt und

ere leckere Huussoose serviert mid frittierte Vierkanthärdöpfu

oder als Fitnesställer mid buntem Salot und Meloneschnitz 29.50

Hauptakt

Bellevue Sommerklassiker

Tatar vom Rindsfilet «es MEISTERwärch»

Nach Wunsch abgeschmöckt i dr Schärfi und
ou gärn mid e chli Gux: Cognac, Whisky oder Calvados
derzue gits chnusprige Toast und Anke

44.50

Roastbeef

chaut ufgschnitte, serviert mid ere feine Chrüterhollandaise
und brotnige Händöpfu

34.50

Fleischlooses

gratinierti Creperolle gfüllt mid Ricotta und Spinat
derzue e feini Chrütersoose und frisches Märitgmües

27.50

Früschi Teigtäsche mid ere Limonefüllig are herrleche
Wysswysoose, mid frischem Märitgmües garniert

27.50

Hiiwys

Aui Gricht wo mit dene *....* kennzeichnet sii, die chöi ou als
Fitnesställer mid bunt gmischtem Salot bstöüt wärde