



Vorspyse

Salate

e Gablete Grüens vom Pflanzblätz	8.00
es Schäli vou farbigem Märedsalot	10.50
Nüsslersalot mid brotnigem Späck und Ei a üsem feine Huusdressing	13.50
Crevettencocktail mid chnusprigem Toast und Anke	12.50

Suppen

Soledurner Wvysüppli mid feinem „Landeroner “ koched und serviert mid eme Blätterteig-Chnusperli und Nydle	11.50
Roti Currysuppe mid ere Rysecrevette und Parmesanchips	9.50

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

Hauptgang

vom Chaub

Suuri Läberli inere Zibelesoose
mid chrospeliger Ankerösti und Broccoli 32.50

Wienerschnitzu
serviert mid frittierte Vierkanthärdöpfu und Märitgmües 33.50

Rahmschnitzu
Chaubsplätzli are feine Nydlesoose
serviert mid Ankenüdeli und Gmüesgarnitur 33.50

vom Söili

Muetis autbewährts **Gordon bleu**
gfüllt mid Schinke und Soledurner Herrechääs
derzue gits frittierti Vierkanthärdöpfu
und Märitgmües 32.50

Schwinsfilet - Medaillon im Späckmantu
ufeme Champignon-Rahmsoosespiegu
mid Ankenüdeli und ere Gmüesgarnitur 34.50

Tranchiert Schwinssteak 200g mid Chrüteranke
derzue Williamshärdöpfu und Gmüesbuket 28.50

vom Huehn

Hühnerbrüstli umwicklet mid Späck
ufeme Rotwysoosespiegu mid
Rys und Blattspinat 28.50

Hauptgang

vom Söili und Chaub

Bellevue - Gschnätzleds

gluschtigs vom Söili und Chaub
ire feine Champignons-Chrüterrahmsoose
mid chrospeliger Ankerösti und Broccoliröschen

29.50

vom Rind

Rindsfilet vom Grill

Chilisoose oder Chrüterranke
derzue es Gmüesbuket und
e Bilag nach Wahl

150g	40.50
200g	45.50
300g	59.50

Rindsfiletwürfeli Stroganoff

are Paprikarahmsoose
Säget üs wie rassig mir söue choche:
mild, scharf oder **füürig**
derzue e Gmüesgarnitur und e Bilag nach Wahl

39.50

Rindsfilet **Madagaskar** (ab 2 Persone) 150g am Tisch flambiert
are früsch zuebereitete Nydlesoose mid grünem Pfäffer
derzue gits e Gmüesgarnitur und e Bilag nach Wahl

44.50

Suure Mocke

mid Händöpfustock und Bohne im Späckmantu

32.50

vom Ross

Ross - Entrecôte 200g

mid grüener Pfäfferrahmsoose
ere Gmüesgarnitur und Williamshändöpfu

34.50

Hauptgang

usem Wasser

Eglifilets

im Mandleanke brote

derzue gits Blattspinat und Williams Händöpfu

34.50

Teigware „Nantua“

mid eme zwöierlei vo Rysecrevette und brotnige Jakobsmuschle

are fyne Hummerankesoose

30.50

Es **Tatar** vom gröicherete **Lachs** 150g

herrlech mariniert mid Meerrättichschuum agrichtet

derzue chnusprige Toast und Anke

30.50

Fleischlooses

Mediterrans Gmüesragout

mid Kirschtomate, Chüribischärne und Wybeeri

serviert im Rysring

25.50

Spätzlipfanne

mid Gmüesstreife und tröchnete Tomate

gratiniert mid Herrechäas

und derzue e Champignonsrahmsoose

25.50

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

Chlini Charte

„Bellevue - Burger“

Dr Schwyzer

Es saftigs Rindfleischhack im Burgerbrot mid Späckstreife,
Chääs, Gurke, Zibele und eme Spiegeui
mid frittierte Vierkanthärdöpfu

19.50

Dr Dopplet

Zwöifach Rindshack im Burgerbrot gschichtet mid Späck, Zibele,
Gurke, Tomate und Salot
serviert mid frittierte Vierkanthärdöpfu

24.50

Klassiker

si immer wieder guet

Schnipo

Panierts Söilischnitzeli mid frittierte Vierkanthärdöpfu

22.50

Rahmschnitzu

Es Söiliplätzli anere fyne Nydlesoose
mid Nudle und Pfirsich

24.50

Buurebratwurscht anere Zibelesoose
serviert mid frittierte Vierkanthärdöpfu

19.50

Hühnerflügeli 5Stk im Chörbli
mid frittierte Vierkanthärdöpfu

Wurst-Chäässalot eifach

12.50

Wurst-Chäässalot garniert

19.50

Chaute Fleischtäller mid allerlei gluschtige Sache

20.50