



---

Restaurant **BELLEVUE**  
Lüsslingen

---



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

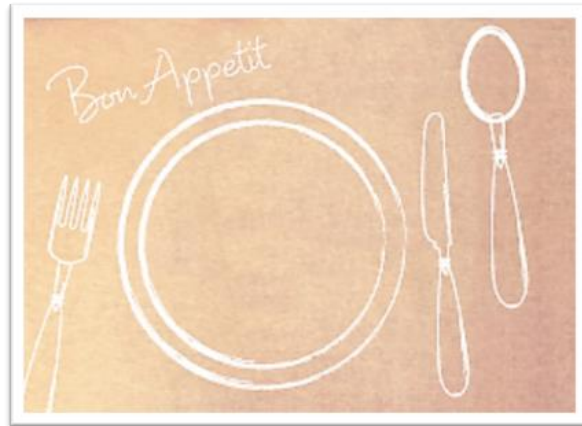
## Menü - Vorschläge ab 10 Personen

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 Säli	Für ca. 24 Personen
Kleines Säli	Für ca. 12 Personen
Säli ohne Trennwand	Für ca. 30 Personen
Saal	Für ca. 70 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. Blumen und Kerzen nach unserer Wahl werden Ihnen offeriert. Auf Wunsch organisieren wir Ihnen gerne Blumen-Gestecke, welche zum Selbstkostenpreis verrechnet werden, an denen Sie auch noch zuhause Freude haben werden.



Wir wünschen viel Gaumenfreude bei ihrer Auswahl

### Aperitif - Appetithäppli

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

Rouchlachs	4.50
Schinke	3.00
Salami	3.00
Chääs	3.00

<b>Beispiel 10 Personen</b> zusammenstellen		
2x Lachs	8 Häppli	9.00
2x Schinke	8 Häppli	6.00
<u>2x Käse</u>	<u>8 Häppli</u>	<u>6.00</u>
<b>Total</b>	<b>24 Häppli</b>	<b>21.00</b>

### **Blätterteiggebäck**

Assortierti Mischig	pro Häppli	1.00
Mini Schinkegipfeli	Stück	2.00

### **Chauti Häppli**

Nüssli und Pommes Chips	pro Person	1.00
Gmüesdips mid 3 verschiedene Soose	Platte à 10 Personen	15.00

# Vorspyse

## Salot

Gable vou **Grüens** vom Pflanzblätz 8.00

es Schäli vou farbigem **Märedsalot** 10.50

## **Nüsslersalot**

mid brotnigem Späck und Ei a üsem feine Huusdressing 13.50

## **Salotbuffet**

Tomatesalot, Maissalot, Coleslaw (Rüepli-Chabissalot), Selleriesalot, Gurkensalot, grün-gmischte Blattsalot, Oliven und vieles me. p. P 10.50

## Suppen

### **Soledurner Wysüppli**

mid feinem „Landeroner“ koched und serviert  
mid eme Blätterteig-Chnusperli und Nydle 11.50

### **Rindsbouillon mid Sherry**

derzue e Blätterteigstange, Eierflädli oder Gmüesstreife 8.50

### **Roti Currysuppe**

mid ere brotene Black-Tiger Garnele 12.50

### **Zwöifarbige Gmüessuppe (Saison)**

mid Rahmhuube und Randechip 9.50

## Allerlei

**Crevettencocktail** mid grünem Salatbuket  
derzue serviere mir Toast und Anke 12.50

**Eglifilets im Bierteig** frittiert mid Tatarsoose und serviert mid  
grünem Salatbuket amene italienische Dressing 15.50

**Lachstatar** herrlech mariniert  
serviert mid chnusprigem Toast und Anke 15.50

**Gröicherets Forellenfilet** warm serviert mid Meerrättichschuum  
und garniert mid chlinem Märedsalot 16.50

# Hauptgäng

Söilibrote vom Hals	27.50
Kassler Nydlebrote	27.50
Schwinsfilet- Medaillon im Späckmantu uf Champignonsnydlesoose	33.50
Chaubsschulterbrote are herrleche Calvadossoose	35.50
Gschnätzleds vom Chaub ire Chrüternydlesoose mid Tomatewürfeli	37.50
Chaubsrahmschnitzel	37.50
Rindsfilet- Medaillon rosa brote serviert mid Späckchip und Bernaisesoose	50.50
Rindsschmorbrote	30.50
Piccata Milanese vom Huehn	29.50
Pouletgschnätzleds are rote Currysoose mid Frücht und Mandlesplitter garniert	29.50

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

frittierti Vierkanthärdöpfu, Williamshärdöpfu, huusgmachtli Spätzli, Ankenüdeli,  
Härdöpfugratin, Härdöpfustock, Bäckerin-Härdöpfu, Risotto oder Oferys

# Süesses

Grosis <b>brönnti Creme</b> mid Nydle und Mandlesplitter	9.50
<b>Süessmostcreme</b> mid Nydle	9.50
<b>Caramelchöpfli</b> fruchtig garniert	7.50
<b>Huusgmachtli Cremeschnitte</b> (Füllig je nach Saison)	11.00
<b>Früsche Fruchtsalot</b> mid eme Schuss Kirsch und Nydle	10.50
<b>Früsche Fruchtsalot</b> mid eme Chrugeli Vanilleglace und Nydle	10.50
<b>Lauwarms Schoggichüechli</b> mid flüssigem Chärn derzue es Chrugeli Vanilleglace	12.50
<b>Vacherin-Torte „Romanoff“</b> mid de Aroma vo Vanille und Ärdbeeri	9.50
<b>Nougat- Glacetorte</b> fruchtig usgarniert	9.50

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.