

Premiere

Vorspyse

e Gablete Grüens vom Pflanzblätz a üsem Huusdressing	8.00
es Schäli vou farbigem Märedsalot a üsem feine Huusdressing	10.50
Nüsslersalot mid brotnigem Späck und Ei a üsem feine Huusdressing	13.50
Crevettencocktail mid chnusprigem Toast und Anke	12.50
Caprese mou angers fein marinierti Kirschtomate mid Basilikumpesto und saftige Burrata mid Olivenöl	15.50

Suppe

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

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 180g		43.50
Rindsfilet - Medaillon	150g	43.50
	200g	48.50
	300g	62.50
Rossentrecote 200g		34.50
Hühnerbrüstli im Späckmantel		28.50
Lammkotelettes mid Chrüterchruschte		35.50
Zigünerspiess vom Rind mid Peperoni und Zibele		35.50

serviert entweder als **Fitness-Teller** mid bunt gemischtem Märedsalat a üsem Huusdressing und eme Meloneschnitz oder mid frischem saisonalem **Gmües** und ere Bilag nach Wahl

Bilage: (bim Fitnesssteller wird für ne Bilag zuesätzlech CHF 3.50 verrächnet)

frittierti Vierkanthärdöpfu
Williamshärdöpfu
Nudle

Rys

Baked Potato

mid Suurcreme und Späckwürfeli

inklusive ei feini Soose: (jedi wyteri Soose choschtet CHF 1.50)

Chrüteranke mid 7 verschiedene Chrütli

leckere **Chnobljanke**

liecht scharfe **Chilianke**

Barbecuesoose, die rouchigi us Amerika mid Cola reduziert

pikanti roti **Currymayonnaise**

Cocktailsoose

Bellevue - Klassiker

Tatar vom Rindfilet 150g „es MEISTERwärc“
Nach Wunsch abgeschmückt und serviert
mid chnusprigem Toast und Anke 41.50

Roastbeef

chaut ufgschnitte serviert mid frittierte Vierkanthärdöpfu
und ere feine Tartarsoose 30.50

Das darf nid fähle

Suuri Läberli vom Chaub ire Zibelesoose
serviert mid chrospeliger Ankeröst und Broccoli 35.50

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

Wienerschnitzu vom Chaub
serviert mid frittierte Vierkanthärdöpfu und Märitgmües 37.50

Chaubsrahmschnitzu

are feine Nydle- Champignonsoose
serviert mid Ankenüdeli und Gmüesgarnitur 37.50

Rindfiletwürfeli „Stroganoff“

are rassige Paprikarahmsoose
Säget üs wie mir söue choche:
mild, scharf oder **füürig** derzue e Gmüesgarnitur
und e Bilag nach Wahl 40.50

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 30.50

Nudlepfanne

mid Crevette, Frühligszibele, Kirschtomate und Chrütli 27.50
ou vegetarisch ohni Crevette erhältlich 24.50

Fleischlooses

Frühligsrolle «süess – suur»

serviert als Fitnesställer mid buntem Märedsalot a üsem
Huusdressing und Meloneschnitz 25.50

Panierte Camembert mid huusgmachtem Beerechutney

serviert als Fitnesställer mid buntem Märedsalot und
Meloneschnitz 25.50

Immer wieder guet

Schnipo

Panierts Söilischnitzeli
mid frittierte Vierkanthärdöpfu 22.50

Rahmschnitzu

Es Söiliplätzli anere fyne Nydlesoos mid
Nudle und Pfirsich 25.50

Bellevue - Gschnätzleds

gluschtig vom Söili und Chaub ire feine
Chrüternydlesoose mid Broccoli und Ankerösti 29.50

Bellevue - Burger

Dr Schwyzer: Es saftigs Rindfleischhack
im Burgerbrot mid Späckstreife, Chääs,
Gurke, Zibele, Salotblatt und eme Spiegeuei 24.50

Dr Dopplet: Zwöifach Rindshack im Burgerbrot
gschichtet mid Späck, Zibele, Gurke, Tomate
und eme Salotblatt 29.50

Beidi Burger wärde serviert mid frittierte **Vierkanthärdöpfu** oder
als **Fitnessställer** und ere Soose nach Wahl

Us dr chaute Chuchi

Salottäller

bunt gmischte Märidsalot mid Ei und Meloneschnitz 20.50

Mid Chili scharf abrotnigi **Pouletstreife** uf grünen
gmischtem Blattsalot ame italienische Dressing
derzue e Parmesan - Taler 24.50

Siedfleischalot garniert 19.50

Cervelat - Chäässalot garniert 19.50

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