



Vorspyse

Salate

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

Suppe

Soledurner Wysüppli mid feinem „Landeroner “ koched und serviert mid eme Blätterteig-Chnusperli und Nydle	11.50
E cremigi Chürbissuppe mid gröstete Chürbis-Chärne und eme Tupf Nydle	9.50

Über Zuetate i üsne Gericht 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 35.50

Wienerschnitzu
serviert mid frittierte Vierkanthärdöpfu und Märitgmües 37.50

Rahmschnitzu
Chaubsplätzli are feine Nydlesoose
serviert mid Ankenüdeli und Gmüesgarnitur 37.50

vom Söili

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

Tranchiert Schwinssteak mid Chrüteranke oder Chilianke
derzue Williamshärdöpfu und Gmüesbuket 28.50

Schnipo
Panierts Söilischnitzeli mid frittierte Vierkanthärdöpfu 22.50

Rahmschnitzu
Es Söiliplätzli anere fyne Nydlesoose
mid Nudle und Pfirsich 25.50

vom Söili und Chaub

Bellevue – Gschnätzleds
Gluschtigs vom Söili und vom Chaub ire herrleche
Chrüternydlesoose serviert mid chrospeliger Ankerösti und Broccoli 29.50

Hauptgang

vom Rind

Suure Mocke

serviert mid huusgmachtem Händöpfustock
und Märitgmües

30.50

Rindsfilet vom Grill

Chrüter – oder Chilianke

derzue es Gmüesbuket und
e Bilag nach Wahl

150g	40.50
200g	45.50
300g	59.50

Rindsfiletwürfeli **Stroganoff**

are herrleche Paprikanydlesoose

Säget üs wie rassig mir söue choche:

mild, scharf oder **füürig**

derzue e Gmüesgarnitur und e Bilag nach Wahl

40.50

Madagaskar (ab 2 Persone und nume im Inneberich)

150g Rindsfilet am Tisch flambiert

are früsch zuebereitete Nydlesoose mid grünem Pfäffer

derzue gits e Gmüesgarnitur und e Bilag nach Wahl

45.50

Bilage: Vierkanthändöpfu, Rys, Williamshändöpfu, Nudle, Ankerösti

Tatar vom Rindsfilet

es «MEISTERwärc» i dr gwünschte Schärfti zuebereitet und verfyneret

mid Cognac, Whisky oder Calvados

serviert mid chnusprigem Toast und Anke

40.50

Hauptgang

vom Ross

Ross - Entrecôte 200g

mid grüener Pfäffernydlesoose

ere Gmüesgarnitur und Williamshärdöpfu

34.50

vom Lamm

Lammgottlets mid Chrüterchruste

derzue, wenn gwünscht, Chrüter – oder Chilianke

serviert mid Gmües und Williamshärdöpfu

34.50

vom Huehn

saftigs **Hühnerbrüstli** umwicklet mid Späck,

derzue Chrüter – oder Chilianke serviert mid Rys und Blattspinat

28.50

„Bellevue - Burger“

Dr Schwyzer

Es saftigs Rindfleischhack im Burgerbrot mid Späckstreife,

Chääs, Gurke, Zibele und eme Spiegeui

derzue gits frittierte Vierkanthärdöpfu und

entwäder Cocktail- oder Currysoose

20.50

Dr Dopplet

Zwöifach Rindshack im Burgerbrot gschichtet mid Späck, Zibele,

Gurke, Tomate und Salot serviert mid frittierte Vierkanthärdöpfu

und entwäder Cocktail- oder Currysoose

25.50

Hauptgang

usem Wasser

Eglifilets

im Mandleanke brote

derzue gits Blattspinat und Williams-Härdöpfu

34.50

Saiblingsfilets (vo dr Forellezucht in Kräiligen)

chnusprig brote und serviert mid warmem Chrüteranke und Tomaterys

39.50

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

Blätterteig - Chüssi

gfüllt mid eme feine Pilzragout und überbache mid ere Chrüter - Hollandaise

25.50

Spätzlipfanne

mid Gmüesstreife und tröchnete Tomate gratiniert mid Herrechääs und derzue e Champignonsrahmsoose

25.50

Fleischdeklaration

Mir bezieh üses Fleisch usschiesslech 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