



BELLEVUE

BELLEVUE

W
I
L
L
K
O
M
M
E
N
Z

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT BELLEVUE

Erleben Sie bei uns kulinarischen Genuss. Ob zum Mittagessen oder Dinner mit tollen Hausgemachten Gerichten und einem feinen Glas Wein.

Unser herzliches und engagiertes Serviceteam freut sich, Sie bei uns zu begrüßen und zu verwöhnen. In entspannter Seeatmosphäre können Sie unserem Küchenteam beim Zubereiten Ihres Lieblingsgerichtes durch die Glasscheibe zusehen.

Gerne können Sie auch unser Säali oder den Saal exklusiv nutzen oder das ganze Bellevue für Ihre private Feier reservieren. Geniessen Sie während des ganzen Anlasses den bezaubernden Blick auf den Vierwaldstättersee. Wir lieben & leben die Gastfreundlichkeit!

Herzlichst, Ihr Bellevue Team

WELCOME TO THE BELLEVUE RESTAURANT

Experience culinary enjoyment with us. Whether for lunch or dinner with great home-made dishes and a glass of fine wine.

Our warm and committed service team looks forward to welcoming and pampering you. In a relaxed lakeside atmosphere, you can watch our kitchen team preparing your favorite dish through the glass.

You are also welcome to use our small room or the hall exclusively or reserve the entire Bellevue for your private celebration. Enjoy the enchanting view of Lake Lucerne throughout the entire event. We Love & live hospitality!

Kind regards, your Bellevue team



BELLEVUE

SNACKS

BAUERNPLÄTTLI (VERSCHIEDENE LOKALE AUFSCHNITTE UND KÄSE) SERVIERT MIT HAUSBROT

various local cold cuts with cheese served with house bread

23.50

FISH & CHIPS VOM ZANDER MIT SAUCE TARTARE

fish & chips made from whitefish filet with sauce tartar

29.-

BELLEVUE BLACK ANGUS RINDBURGER IM URDINKEL BUN MIT INNERSCHWEIZER POMMES (BURGERSAUCE, ALPKÄSE, CHÄMISPECK, GURKEN, ZWIEBELN, SALAT)

Black Angus burger in a purespelt bun with local fries (burger sauce, cheese, chaemi
bacon, cucumber, onion, salad)

29.-



BELLEVEUE

DEGUSTATIONS MENU

ROTE BEETE CARPACCIO MIT BIRNE, ARTISCHOCKE, PARMESAN & WALNUSS

Beetroot carpaccio with pear, artichoke, parmesan and walnuts

BLACK ANGUS RINDS ENTRECOTE MIT HOLLANDAISE, SPARGELN &
INNERSCHWEIZER POMMES FRITES

Beef entrecote with hollandaise, asparagus and local fries

Oder / Or

GEBRATENES SEEZUNGENFILET MIT VENERE REIS, KAPERN & ZITRONE

Grilled sole filet with venere rice, capers and lemon

Oder / Or

AUBERGINEN PFEFFER "FILET" MIT TOPINAMBUR UND
MARKTGEMÜSE

Eggplant pepper "filet" with topinambur and market vegetables

RHABARBER KOMPOTT, MACADAMIA, SABLÉ & BASILIKUMGLACE

rhubarb compote, macadamia, sablé, basil ice cream

PREIS MENU FLEISCH

Menu price beef

76.-

PREIS MENU FISCH

Menu price fish

79.-

PREIS MENU VEGI

Menu price vegetarian

64.-

WEINBEGLEITUNG ZU JEDEM GANG DEN PASSENDEN WEIN

Winepairing the right wine for every course

30.-

BELLEVEUE

VORSPEISEN

UNSERE HAUSGEMACHTEN DRESSINGS / OUR HOMEMADE DRESSINGS:

OMAS DRESSING, ITALIAN DRESSING, BIRNEN VINAIGRETTE

Omas dressing, Italian dressing, pear vinaigrette

KNACKIGER BLATTSALAT

Green Salad

11.-

BUNT GEMISCHTER BLATTSALAT MIT KAROTTEN, CHERRYTOMATEN,
RANDEN, GURKEN & MAIS (KL. / GR.)

Mixed salad with carrots, cucumber, corn, cherry tomatoes and beets

13.- / 19.-

ROTE BEETE CARPACCIO MIT BIRNE, ARTISCHOCKE, PARMESAN & WALNUSS

Beetroot Carpaccio with pear, artichoke, parmesan and walnuts

14.-

TATAR VOM RIND SERVIERT MIT TOAST AM TISCH ZUBEREITET

Beef tartar served with toast, prepared at the table

24.- / 36.-

TATAR VOM SWISS LACHS SERVIERT MIT TOAST AM TISCH ZUBEREITET

Swiss salmon tartar served with toast, prepared at the table

25.- / 37.-

GEBRATENE EGLIFILETS MIT KARTOFFELN & LIEBSTÖCKELSAUCE

Grilled white fish with potatoes & lovagesauce

19.-

SPARGEL CROUSTILLIANT MIT ESTRAGONCREME

Asparagus croustilliant with tarragon cream

16.-

BELLEVEUE

HAUPTGANG

SAUTIERTE KALBSLEBER MIT KARTOFFEL MILLE FEUILLE & SPINAT

Veal liver with potato mille feuille and spinach

39.-

AUBERGINEN PFEFFER "FILET" MIT TOPINAMBUR UND MARKTGEMÜSE

Eggplant pepper "filet" with topinambur and market vegetables

34.-

KNUSPERIGES BLUMENKOHLSTEAK AUF HUMMUS MIT CHIMICHURRI

INNERSCHWEIZER POMMES FRITES

Crispy cauliflower steak on hummus with chimichurri local fries

35.-

BLACK ANGUS RINDS ENTRECOTE MIT HOLLANDAISE, SPARGELN &

INNERSCHWEIZER POMMES FRITES

Beef entrecote with hollandaise, asparagus, local fries

46.-

ENTENBRUST GEGRILLT MIT BÄRLAUCH GNOCCHI,

ANANAS CHUTNEY & MARKTGEMÜSE

Grilled duck with wild garlic gnocchi, pineapple chutney and market vegetables

36.-

LAMMKOTELETT VOM BIO HOF ENZENEN MIT KRÄUTERKRUSTE,

TOPINAMBUR PÜREE, ARTISCHOKEN & JUS

Lamb chop with herbcrust, topinambur puree, artishokes and jus

52.-

KALBS CORDON BLEU MIT MARKTGEMÜSE & INNERSCHWEIZER POMMES FRITES

Veal cordon bleu with market vegetables and local fries

50.-

B E L L E V U E

FISCHGERICHTE

GEBRATENES SEEZUNGENFILET MIT VENERE REIS, KAPERN & ZITRONE

Grilled sole filet with venere rice, capers and lemon

49.-

GEBRATENE EGLIFILETS MIT BASILIKUM BUTTER SALZKARTOFFELMEDAILLONS UND MARKTGEMÜSE

Grilled white fish with basil butter, boiled potato medallions and market vegetables

43.-

POCHIERTE FELCHENFILETS MIT APFELWEIN SAUCE MARKTGEMÜSE & VENERE REIS

Poached whitefish filet with apple wine sauce market vegetables and venere rice

44.-

GEBRATENE FELCHENFILET VENEZIA (KAPERN, OLIVEN, CHERRYTOMATEN, ZWIEBELN) MIT BASMATIREIS

Fried whitefish filet venezia (capers, olives, cherry tomatoes, onions) with basmati rice

41.-

SWISS LACHS GEBRATEN MIT BÄRLAUCH GNOCCHI, SPARGEL & DILLSAUCE

Swiss Salmon grilled with wild garlic gnocchi, asparagus and dill sauce

46.-

B E L L E V U E

AB ZWEI PERSONEN 40 MINUTEN ZUBEREITUNGSZEIT

GANZE SEEZUNGE MIT CHAMPIGNONS, SALZKARTOFFELMEDALLIONS & MEUNIÈRE SAUCE AM TISCH FILETIERT

Whole sole with mushrooms, boiled potatoes medallions and meunière sauce filleted at the table

PRO PERSON 75.-

IRISCHES RINDS-TOMAHAWK AM KNOCHEN MIT INNERSCHWEIZER POMMES FRITES, MARKTGEMÜSE UND BLATTSPINAT MIT CAFÉ DE PARIS

irish tomahawk beef steak on the bone served with local fries, vegetables and spinach
with café de paris jus

PRO PERSON 78.-

ALLERGIEN / ALLERGIES

Gerne gibt Ihnen unser Service Team Auskunft über Allergien. Wir kochen frisch a la Minute und können individuell auf Allergien eingehen.

Our service team will be happy to provide you with information about allergies. We cook fresh a la minute and can cater to individual allergies.

PREISE / PRICES

Alle unsere Preise sind in Schweizer Franken und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 8,1 % ausgewiesen.

All prices are quoted in Swiss Francs and include 8.1% sales

BELLEVUE

HERKUNFT / ORIGIN

SCHWEIZ: Schwein, Kalb, Rind, Lamm (Muotathal Bio Hof Enzenen), Poulet, Zander, Felchen (Fischerei Nöpflin), Egli, Lachs, Brot (Conditorei Schelbert)

IRLAND: Rind

FRANKREICH: Seezunge, Ente

SWITZERLAND: Pork, Veal, Beef, Lamb (Muotathal Bio Hof Enzenen), Chicken, Pike perch, White fish (Fischerei Nöpflin) Salmon, Bread (Conditorei Schelbert)

IRELAND: Beef

FRANCE: Sole, Duck

RÜCKMELDUNG / FEEDBACK

Ihr Feedback schätzen wir sehr. Lassen Sie uns unter info@bellevue-brunnen.ch wissen, was wir gut machen oder wo wir uns noch weiterentwickeln können.

We appreciate your feedback very much. Let us know at info@bellevue-brunnen.ch what we are doing well or where we may continue to improve

JUGENDSCHUTZ / YOUTH PROTECTION

Nicht nur jeder Verkauf von Alkohol an unter 16-jährige und von Spirituosen sowie Alcopops an unter 18-jährige ist verboten, sondern auch die kostenlose Weitergabe, sofern die Altersgrenze nicht erreicht ist. Im Zweifelsfall sind unsere Mitarbeitenden angehalten, nach einem offiziellen Ausweis (ausschließlich Pass, Identitätskarte oder Führerausweis) zu fragen. Wenn die Person nicht ausweisfähig ist, wird der Verkauf von alkoholischen Getränken verweigert. Wir danken für Ihr Verständnis.

The sale of alcohol to children under the age of 16 and spirits and alcopops to children under the age of 18 is prohibited. asis the free distribution, until the age limit has been reached. If any doubts occur, our employees are required to ask for an official id card (passport, identity card or driver's license only). If the person is not eligible, the sale of alcoholic beverages will be denied. Thank you for understanding

