



BELLEVUE

BELLEVUE

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 Stübli 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 fine glass of 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 Stübli 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

W
I
L
L
K
O
M
M
E
N

BELLEVEUE



BELLEVEUE

DEGUSTATIONS MENU

GEGRILLTE FEIGEN MIT WEICHKÄSE GEFÜLLT & HONIG

Grilled figs stuffed with soft cheese & honey

LAMMRACKS AN THYMIAN JUS MIT KRÄUTERKARTOFFELSTOCK & GEMÜSE

Racks of lamb with thyme jus with herbed mashed potatoes & vegetables

Oder / Or

STEINBUTT GEBRATEN MIT SALZKARTOFFELN, GEGRILLEM LAUCH & SENFSAUCE

Fried turbot with boiled potatoes, grilled leak & mustard sauce

Oder / Or

KNUSPERIGES BLUMENKOHLSTEAK MIT CHIMICHURRI POMMES FRITES & MARKTGEMÜSE

Crispy cauliflower steak with chimichurri fries & vegetables

MARONI CREME

Chestnut crème

PREIS MENU FLEISCH

Menu price meat

81.-

PREIS MENU FISCH

Menu price fish

73.-

PREIS MENU VEGI

Menu price vegetarian

63.-

B E L L E V U E

VORSPEISEN

UNSERE HAUSGEMACHTEN DRESSINGS

Our homemade dressings

Omas Dressing, Italian Dressing, Senf Vinaigrette

Omas dressing, Italian dressing, mustard vinaigrette

KNACKGIER BLATTSALAT

Green salad

11.-

BUNT GEMISCHTER BLATTSALAT (KL. / GR)

Mixed salad with carrots, cucumber, figs and corn

13.- / 19.-

BUNTERSALAT MIT FEIGEN & NÜSSEN AN SENFVINAIGRETTE

Mixed salad with figs and nuts with mustard vinaigrette

15.-

TATAR VOM RIND SERVIERT MIT TOAST AM TISCH ZUBEREITET

Beef tartar served with toast, prepared at the table

24.- / 36.-

JAKOBSNÜSSE AUF SELLERIEPÜREE MIT TRÜFFELSAUCE

Scallops on celery puree with truffle sauce

23.-

GEGRILLTE FEIGEN MIT WEICHKÄSE GEFÜLLT & HONIG

Grilled figs stuffed with soft cheese & honey

17.-

PROSECCOSUPPE

Prosecco soup

15.-

B E L L E V U E

HAUPTGANG

SAUTIERTE KALBSLEBER MIT KRÄUTERKARTOFFELSTOCK & SPINAT

Veal liver with herbed mashed potatoes & spinach

39.-

KNUSPERIGES BLUMENKOHLSTEAK MIT CHIMICHURRI, POMMES FRITES & MARKTGEMÜSE

Crispy cauliflower steak with chimichurri fries & vegetables

34.-

MIT REIS, CHAMPIGNOS & TOMATEN GEFÜLLTE PAPRIKA AUF MARKTGEMÜSE

Peppers stuffed with rice, mushrooms & tomatoes served on vegetables

34.-

RINDS FILET AN ROTWEINHONIG JUS MIT BRATKARTOFFELN & GEGRILLEM LAUCH

beef filet with red wine honey jus with baked potatoes & grilled leek

59.-

SCHWEINSKOTLETT MIT BRATKARTOFFELN KRÄUTERBUTTER & MARKTGEMÜSE

Pork chop with fried potatoes, herb butter & vegetables

38.-

LAMMRACKS AN THYMIAN JUS MIT KRÄUTERKARTOFFELSTOCK & MARKTGEMÜSE

Lamb racks with thyme jus with herbed mashed potatoes & vegetables

52.-

FISCHGERICHTE

STEINBUTT GEBRATEN MIT SALZKARTOFFELN, GEGRILLEM LAUCH & SENFSAUCE

Fried turbot with boiled potatoes, grilled leek & mustard sauce

44.-

POCHIERTER KABELJAU AN SAUERKRAUTSCHAUM MIT SPINAT & BASMATIREIS

Poached cod on sauerkraut foam with spinach & basmati rice

43.-

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

fried whitefish fillet venzia (capers, olives, cherry tomatoes, onions) with basmati rice

41.-

POCHIERTE FELCHENFILET MIT KRÄUTERKRUSTE AN BUTTER ZITRONENSAUCE MARKTGEMÜSE & SALZKARTOFFELN

poached whitefish fillet with a herb crust, boiled potatoes, vegetables with a butter lemonsauce

44.-

B E L L E V U E

AB ZWEI PERSONEN 40 MINUTEN ZUBEREITUNGSZEIT

BEEF WELLINGTON MIT KRÄUTERKARTOFFELSTOCK AM TISCH TRANCHIERT, MARKTGEMÜSE & FRISCHER JUS

Beef wellington with herbed mashed potatoes, carved at the table, vegetables and fresh jus

P.P 68.-

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

Irish côte de boeuf on the bone served with french fries, vegetables and spinach with café de paris jus

P.P 78.-

Allergien / Allergies

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

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% tax

B E L L E V U E

HERKUNFT / ORIGIN

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

DÄNEMARKT: Kabeljau

IRLAND: Rind

FRANKREICH: Steinbutt

SWITZERLAND: Pork, Veal, Beef, Lamb (Muotathal Bio Hof Enzenen), Chicken, Zander, White fish (Fischerei Nöpflin) Char, Roe, Bread (Conditorei Schelbert)

DENMARK: Cod

IRELAND: Beef

FRANCE: Turbot

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 can continue to develop

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. also the free distribution, unless 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 your understanding

