



BELLEVUE

BELLEVEUE

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT BELLEVUE

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Lassen Sie sich von unserer Auswahl an hausgemachten Speisen verwöhnen, die mit größter Sorgfalt und den frischesten Zutaten zubereitet werden. Jedes Gericht erzählt seine eigene Geschichte und spiegelt unsere Leidenschaft für exzellente Küche wider.

Unser freundliches Personal steht Ihnen jederzeit zur Seite, um sicherzustellen, dass Ihr Besuch bei uns zu einem unvergesslichen Erlebnis wird. Ob Sie allein, mit Freunden oder der Familie kommen – wir sind für Sie da, um jeden Moment zu einem besonderen zu machen.

Unsere Location ist nicht nur ideal für ein entspanntes Dinner, sondern auch perfekt geeignet für besondere Anlässe wie Familienfeiern, Geburtstage oder andere festliche Veranstaltungen. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihre Feier in einem stilvollen Ambiente mit atemberaubender Aussicht zu gestalten.

Genießen Sie beim Schlemmen die herrliche Umgebung, die eine entspannte Atmosphäre schafft und Ihre Sinne belebt. Wir sind bestrebt, Ihre Feier ganz nach Ihren Wünschen zu gestalten und unterstützen Sie gerne bei der Planung.

WELCOME TO THE BELLEVUE RESTAURANT

We look forward to welcoming you. Let us spoil you with our selection of homemade dishes, prepared with the utmost care and using the freshest ingredients. Each dish tells its own story and reflects our passion for excellent cuisine.

Our friendly staff is always on hand to ensure your visit is an unforgettable experience. Whether you're visiting alone, with friends, or with family, we are here to make every moment special.

Our location is not only ideal for a relaxed dinner but also perfectly suited for special occasions such as family celebrations, birthdays, or other festive events. We offer you the opportunity to hold your celebration in a stylish setting with breathtaking views.

As you feast, enjoy the beautiful surroundings, which create a relaxed atmosphere and invigorate your senses. We strive to tailor your celebration to your wishes and are happy to assist you with the planning.

B E L L E V U E

SNACKS

BAUERNPLÄTTLI

Verschiedene Lokale Aufschnitte / Käse / Hausbrot
Assorted local cold cuts and cheese, served with house bread

23.50

NACHOS

Cheddar / Jalapeño / gepickelte Rote Zwiebeln / Frühlingszwiebel / Kidney Bohnen /
Sour Cream / Salsa / Guacamole
Cheddar cheese / jalapeño / pickled red onion / spring onion / kidney beans /
sour cream / salsa / guacamole

18.-

CAESAR SALAD

Römersalat / Croutons / Parmesan / Ei / Speck / Poulet
Romaine lettuce / croutons / parmesan / egg / bacon / chicken

29.-

DER SCHWEIZER SNACK

KLEINE KARTOFFELRÖSTI

Schinken / Bergkäse / Speck / Spiegelei
Ham / mountain cheese / bacon / fried egg

16.-

BELLEVEUE

DEGUSTATIONS MENÜ

OMAS SPARGELSALAT
Spargel / Ei / Schinken / Schnittlauch
Asparagus / egg / ham / chives

RINDS FLANKSTEAK
Bratkartoffeln / Spargeln / Hollandaise
Beef Flanksteak / baked potatoes / asparagus / hollandaise sauce

Oder / Or

PETERFISCH "KLOSTERFRAUEN ART"
Apfel / Haselnuss / Frühlingsgemüse / Salzkartoffeln
St. Peter's fish / apple / hazelnut / spring vegetables / boiled potato

Oder / Or

LASAGNETTA
Bärlauch / Spargel / Mozzarella / Pesto
Lasagnetta / wild garlic / asparagus / mozzarella / pesto

CREPES SUZETTE

PREIS MENÜ FLEISCH Menu price beef 76.50	PREIS MENÜ FISCH Menu price fish 73.50	PREIS MENÜ VEGI Menu price vegetarian 66.50
WEINBEGLEITUNG ZU JEDEM GANG DEN PASSENDEN WEIN Winepairing the right wine for every course 30.-		

B E L L E V U E

VORSPEISEN

OMAS SPARGELSALAT
Spargel / Ei / Schinken / Schnittlauch
Asparagus / egg / ham / chives

15.50

BUNT GEMISCHTER BLATTSALAT
Karotten / Tomaten / Radiesli / Croutons / Granatapfelkerne
Mixed salad / carrots / tomatoes / radishes / croutons / pomegranate seeds

13.50 / 19.-

UNSERE HAUSGEMACHTEN DRESSINGS / OUR HOMEMADE DRESSINGS:
OMASDRESSING, ITALIENISCHESDRESSING, JOGHURTDRESSING
Grandma's, Italian, Joghurt

RICOTTA SPINAT FLAN
Taleggio Fondue
Ricotta spinach flan, taleggio fondue

19.-

TATAR VOM RIND SERVIERT MIT TOAST AM TISCH ZUBEREITET
Beef tartar served with toast, prepared at the table

24.- / 36.-

SPARGELSUPPE
Croutons
Asparagus soup / croutons

14.-

B E L L E V U E

KLASSIKER

FISH & CHIPS VOM ZANDER MIT SAUCE TARTARE

Fish & chips made from pike perch filet with tartar sauce

29.-

BELLEVUE BLACK ANGUS RINDBURGER

Brioche Bun / Innerschweizer Pommes Frites / Burgersauce / Alpkäse,
Chämispeck / Gurken / Zwiebel / Salat

Black Angus burger / brioche bun / local fries / burger sauce / cheese / "chaemi" bacon /
cucumber / onion / salad

29.-

KALBSLEBER

Rösti / Frühlingsgemüse

Veal liver / rösti / spring vegetables

39.-

POULET CORDONBLEU

Innerschweizer Pommes Frites / Frühlingsgemüse

Chicken cordonbleu / local fries / spring vegetables

32.-

AB ZWEI PERSONEN

IRISCHES RINDS-TOMAHAWK AM KNOCHEN

Innerschweizer Pommes Frites / Marktgemüse / Spinat / Café de Paris jus

irish côte de boeuf on the bone / local fries, vegetables / spinach / café de paris
jus

P.P 78.-

B E L L E V U E

HAUPTGÄNGE

LASAGNETTA

Bärlauch / Spargel / Mozzarella / Pesto

Lasagnetta / wild garlic / asparagus / mozzarella / pesto

34.-

BLUMENKOHLSTEAK

Kidney Bohnenpüree / Joghurt- Zitronendip / Granatapfelkerne /
Innerschweizer Pommes Frites

Cauliflower steak / kidney bean puree/ yogurt-lemondip /
pomegranate seeds / local fries

35.-

ALPSTEIN POULETSCHENKEL

Erbsen / Innerschweizer Pommes Frites / Café de Paris

Alpstein Chicken leg / peas / local Fries / café de Paris

34.-

RINDS FLANKSTEAK

Bratkartoffeln / Spargeln / Hollandaise

Beef Flanksteak / baked potatoes / asparagus / hollandaise sauce

44.-

KALBSCHNITZEL

Marsalasauce / Kartoffelstock / Frühlingsgemüse

veal schnitzel/ marsala sauce / mashed potatoes / spring vegetables

46.-

SCHWEINEBAUCH

Kartoffelstock / Apfel / Karotten / Biersauce

Porkbelly / mashed potatoes / apple / carrots / beer sauce

38.-

BELLEVEUE

FISCHGERICHTE

TAGLIOLINO EGLI

Tomatenconfit / Zitrone / Petersilie

Tagliolino perch / tomato confit / lemon / parsley

39.-

EGLI

Zitronenbutter / Spargeln / Bratkartoffeln

Perch / lemon butter / asparagus / baked potatoes

44.-

FELCHENFILET VENEZIA

Olivenöl / Oliven / Kapern / Zwiebeln / Cherrytomaten / Basmatireis

Whitefish filet Venezia / olive oil / olives / capers / cherry tomatoes / onions / rice

42.-

BRÜGGLI SAIBLINGFILET

Safransauce / Spinat / Tagliolino / Mandelkruste

Char / saffron sauce / spinach / tagliolini / almond crust

43.-

PETERFISCH "KLOSTERFRAUEN ART"

Apfel / Haselnuss / Frühlingsgemüse / Salzkartoffel

St. Peter's fish / apple / hazelnut / spring vegetables / boiled potato

41.-

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

B E L L E V U E

HERKUNFT / ORIGIN

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

IRLAND: Rind

GRIECHENLAND: Wolfsbarsch

FRANKREICH: Seezunge, Ente, Muscheln, Seeteufel, Steinbutt, Wolfsbarsch, Peterfisch

ITALIEN: Muscheln, Red Snapper, Thunfisch

PAZIFIK: Peterfisch

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

IRELAND: Beef

GREEK: Sea Bass

FRANCE: Sole, Duck, Chicken, Mussels, Monkfish, Turbot, Sea Bass, St Peterfish

ITALY: Mussels, Red Snapper, tuna

PACIFIC: St. Peterfish

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

