



HOTEL · RESTAURANT  
.....  
**BELLEVUE AU LAC**  
HILTERFINGEN · SWITZERLAND

**Herzlich willkommen in unserem Restaurant**

Wir freuen uns, dass Sie heute unser Gast sind.

Unsere Gerichte sind der klassischen, französischen Küche angelehnt  
und mit einer kreativen Note versehen.

Ein herzlicher Service ist uns ebenso ein grosses Anliegen.

Gerne stehen wir Ihnen bei Fragen und Auskünften hilfreich zur Seite.

Wir wünschen Ihnen „en guete“.

**Christian Jurt**  
Küchenchef

**Niklaus Schneider**  
Geschäftsführer

**Vanessa Wittwer**  
Chef de Service

## Bellevuemenü

**Bellevuesalat mit Karotten, Mais, Rotkohl,  
Radieschen, getrockneten Cranberries  
Kernen, Sprossen und buntem Blattsalat**

*Bellevue salad*

*with carrots, sweet corn, red cabbage, radishes, dried cranberries  
seeds, sprouts and colourful leaf salad*

Salade de Bellevue

avec carottes, maïs, chou rouge, radis, canneberges séchées  
graines, germes et salade de feuilles colorées

\*\*\*

**Melonenkaltschale  
mit Minze**

*cold Melon soup  
with mint*

Coupe froide au melon  
à la menthe

\*\*\*

**Maispoularde vom Grill mit Portweinjus  
serviert mit Bellevue-Butter, mediterranem Wokgemüse  
und Kräuter-Ofenkartoffeln**

*Grilled corn poulard with port wine jus  
served with Bellevue butter, mediterranean wok vegetables  
and herb jacket potatoes*

Poularde de maïs grillée à la jus au porto  
servie du beurre Bellevue, des légumes méditerranéens au wok  
et pommes de terre au four aux herbes

\*\*\*

**Coupe Bellevue**

**Karamell-, Mokka- und Tiramisueis mit Baileys und Rahm**

*Caramel, Mocha and Tiramisu ice cream with Baileys and whipped cream*

Glace caramel, moka et tiramisu à la Baileys et crème chantilly

**3-Gang Menü 59**

**4-Gang Menü 68**

## SOMMERTELLER

<p><b>Kalter Roastbeef-Teller</b> <span style="float: right;"><b>38</b></span>  <b>serviert mit Tatarsauce und Pommes Frites</b>  <i>Cold roast beef plate</i>  <i>served with tartar sauce and French fries</i>          Assiette de roastbeef froid          avec sauce tartare et des pommes frites</p>
<p><b>Maispoularde vom Grill mit pikantem Mangochutney und Zitronengrasschaum</b> <span style="float: right;"><b>39</b></span>  <i>Grilled corn poulard with spicy mango chutney and lemongrass foam</i>          Poularde de maïs grillée à la chutney de mangue épicé et mousse de citronnelle</p>
<p><b>Gebratenes Rinds-Entrecote 250gr. mit Portweinjus und Bellevuebutter</b> <span style="float: right;"><b>52</b></span>  <i>Roasted beef entrecôte 250gr. with port wine jus and Bellevue butter</i>          Entrecôte de bœuf rôtie 250gr.          avec jus au porto et beurre Bellevue</p>
<p><b>Sautiertes Sigriswiler Lachsforellenfilet mit Zitronengrasschaum</b> <span style="float: right;"><b>46</b></span>  <i>Sautéed Sigriswil salmon trout fillet with lemongrass foam</i>          Filet de truite saumonée de Sigriswil sauté à la mousse de citronnelle</p>
<p><b>Bellevue Cordon Bleu</b> <span style="float: right;"><b>39</b></span>  <b>gefüllt mit Bauernschinken, Raclett- und Schlossbergkäse</b>  <i>Bellevue Cordon Bleu</i>  <i>filled with country ham, Raclett and Schlossberg cheese</i>          Cordon bleu de Bellevue          farci de jambon de campagne, de fromage à raclette et de fromage Schlossberg</p>

**Die Sommerteller servieren wir mit frischen Früchten, verschiedenen Gemüsesalaten und buntem Salatstrauss.**

*The summer plates are served with fresh fruit, various vegetable salads and a colourful bouquet of salads.*

Nous servons les assiettes d'été avec des fruits frais, différentes salades de légumes et un bouquet de salades multicolores.

## VORSPEISEN & SALATE

- Tatar vom Rind serviert mit Toast und Butter** **21/36.5**  
*Beef steak Tatar served with toast and butter*  
 Tartare de bœuf servie avec du toast et beurre
- Bellevuesalat** **9.5/11.5**  
**mit Karotten, Mais, Rotkohl, Radieschen, getrockneten Cranberries  
 Kernen, Sprossen und buntem Blattsalat**  
*Bellevue salad*  
*with carrots, sweet corn, red cabbage, radishes, dried cranberries  
 seeds, sprouts and colourful leaf salad*  
 Salade de Bellevue  
 avec carottes, maïs, chou rouge, radis, canneberges séchées  
 graines, germes et salade de feuilles colorées
- Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen** **7.5/9.5**  
**mit Balsamico-Vinaigrette oder Hausdressing**  
*Green salad with roasted grains and sprouts*  
 Salade verte à la graine rôtie et de germes
- Griechischer Salat** **15.5/24**  
**Babylatisch, Cherrytomaten, Gurke, Oregano, Peperoni,  
 Oliven, Fetakäse und Knoblauchbrot**  
*Greek salad*  
*Baby lettuce, cherry tomatoes, cucumber, oregano, hot peppers,  
 olives, feta cheese and garlic bread*  
 Salade grecque  
 Petite laitue, tomates cerises, concombre, origan, poivrons,  
 olives, feta et pain à l'ail
- Bellevue Vorspeisentriologie** **26**  
**Kleiner Flusskrebscocktail mit Blätterteiggebäck,  
 Rauchlachsrose mit Senfhonigsauce und kaltes Melonensüppchen**  
*Bellevue starter trilogy*  
*Small crayfish cocktail with puff pastry,  
 Smoked salmon rose with mustard honey sauce and cold melon soup*  
 Triologie d'entrées Bellevue  
 Petit cocktail d'écrevisses avec feuilletés,  
 Rose de saumon fumé avec sauce au miel et à la moutarde et velouté de melon froid

## SUPPEN

<b>Tagessuppe</b> <i>Soup of the day</i> Soupe du jour	<b>7.5</b>
<b>Melonenkaltschale mit Minze</b> <i>cold Melon soup with mint</i> Coupe froide au melon à la menthe	<b>11.5</b>

## FISCH

<b>Sautiertes Lachsforellenfilet aus der Grabenmühle Sigriswil</b> <b>serviert mit Zitronengrasschaum, Couscous und Pack-Choi Gemüse</b> <i>Sautéed salmon trout fillet from Sigriswil</i> <i>served with lemongrass foam, couscous and pack choi vegetables</i> Filet de truite saumonée sauté du Sigriswil à la mousse de citronnelle, du couscous et des légumes Pack-Choi	<b>46</b>
<b>Red Snapper vom Grill</b> <b>dazu servieren wir Chorizo-Risotto und ZucchiniGemüse</b> <i>Grilled red snapper</i> <i>served with chorizzo risotto and courgette vegetables</i> Filet de vivaneau grillé accompagné d'un risotto au chorizo et de légumes à la courgette	<b>42</b>
<b>Egli „Fritt“</b> <b>Eglifilets im Bierteig frittiert mit Tatarsauce</b> <b>serviert mit Salzkartoffeln und saisonalem Gemüse</b> <i>Perch filet deep fried with tatar sauce</i> <i>served with boiled potatoes and seasonal vegetables</i> Filet de perche frits à la sauce tatare servie avec pommes de terre, herbes et légumes de la saison	<b>30.50/35.5</b>

## VEGETARISCH

- Tagliatelle Bellevue** **29**  
**Geschwenkt in hausgemachtem Pesto  
mit mediterranem Gemüse, Rucola und Hobelkäse**  
*Tagliatelle Bellevue*  
*served with homemade pesto*  
*with mediterranean vegetables, rocket and sliced cheese*  
Tagliatelle Bellevue  
à la pesto fait maison, des légumes méditerranéens,  
de la roquette et du fromage à rebibes
- Grillierter Halloumi-Käse** **34**  
**serviert mit mediterranem Wokgemüse und Kräuter-Ofenkartoffeln**  
*Grilled halloumi cheese*  
*served with mediterranean wok vegetables and herb oven potatoes*  
Fromage Halloumi grillé  
servi avec des légumes méditerranéens au wok  
et des pommes de terre au four aux herbes
- Veganer Früchtecurry** **34**  
**mit Basmatireis, serviert mit gebackener Banane**  
*Vegan fruit curry*  
*with basmati rice, served with deep fried banana*  
Curry de fruits végan  
à la riz basmati et banane frite

## FLEISCH

- Maispouardenbrust vom Grill mit Zitronengrasschaum** **39**  
**serviert mit Wokgemüse und Basmatireis**  
*Grilled corn poulard breast with lemongrass foam*  
*served with wok vegetables and basmati rice*  
 Poitrine de poularde de maïs grillée à la mousse de citronnelle  
 des légumes en wok et du riz basmati
- Rinds Entrecote vom Grill 250 gr. mit Portweinjus** **52**  
**und Bellevuebutter begleitet von saisonalem Gemüse**  
**und Pommes frites**  
*Grilled beef entrecote 250 gr. with port wine jus*  
*and Bellevue butter accompanied by seasonal vegetables*  
*and french fries*  
 Entrecôte de bœuf grillée 250 gr. à la jus au porto  
 et beurre Bellevue accompagnée de légumes de saison  
 et pommes frites
- Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art** **46**  
**mit Champignons und feiner Butterrösti**  
*Veal cutlet Zurich style*  
*with mushrooms and rösti*  
 Emincé de veau à la zurichoise  
 à la champignons et rösti
- Wienerschnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren** **56**  
**dazu servieren wir Pommes frites und saisonales Gemüse**  
*Wiener Schnitzel with cranberries*  
*served with french fries and vegetables*  
 Escalope de veau viennoise aux airelles rouges  
 servie avec des frites et des légumes
- Bellevue-Cordon bleu** **39**  
**gefüllt mit Bauernschinken, Raclett- und Schlossbergkäse**  
**serviert mit Pommes frites und saisonalem Gemüse**  
*Bellevue cordon bleu*  
*filled with country ham, Raclett and Schlossberg cheese*  
*served with french fries and seasonal vegetables*  
 Cordon bleu de Bellevue  
 farci de jambon de campagne, de fromage à raclette et de fromage « Schlossberg »  
 servi avec des pommes frites et des légumes de saison

## BELLEVUE DESSERTS

- Warmes Schokoladenkuchlein mit Pfefferminzsorbet** **16.5**  
**serviert mit frischen Früchten und Passionsfrucht-Coulis**  
*Warm chocolate cake with peppermint sorbet*  
*With fresh fruit and passion fruit coulis*  
Gâteau au chocolat chaud avec glace à la menthe  
Avec fruits frais et coulis de fruit de la passion
- Erdbeer-Mascarponecreme** **11.50**  
*Strawberry mascarpone cream*  
Crème de fraise au mascarpone
- Hausgemachte Sorbetvariation** **15**  
**im Honigwabekörbchen mit exotischen Früchten garniert**  
*Homemade sorbet variation*  
*in a honeycomb basket garnished with exotic fruits*  
Variation de sorbet maison  
dans une corbeille de miel garnie de fruits exotiques
- Kleiner Coupe Romanoff** **13**  
**Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Schlagrahm**  
**serviert im Meringuekörbchen**  
*Coupe Romanoff*  
*Vanilla ice-cream with fresh strawberries and whipped cream*  
*served in a meringue basket*  
Coupe Romanoff  
Glace à la vanille et des fraises fraîches à la crème chantilly  
servi dans une corbeille de meringue

## KÄSE

- Käsevariation** **18/24**  
**mit verschiedenen regionalen Weich- und Hartkäsen**  
**vom Affineur Jumi**  
**serviert mit Früchtebrot und Chutney**  
*Regional cheese variation served with fruit bread and chutney*  
Variation de fromage de notre région servi avec pain aux fruits et chutney



## COUPEN

<b>Bellevue</b>	<b>9.5/13.5</b>
<b>Karamell-, Mokka- und Tiramisueis mit Baileys und Rahm</b> <i>Caramel, Mocha and Tiramisu ice cream with Baileys and whipped cream</i> Glace caramel, moka et tiramisu à la Baileys et crème chantilly	
<b>Dänemark</b>	<b>8.5/12.5</b>
<b>Vanilleeis mit Schokoladensauce, gerösteten Mandelsplitter und Rahm</b> <i>Vanilla ice cream with chocolate sauce, almonds and whipped cream</i> Glace à la vanille et sauce au chocolat, amandes et crème chantilly	
<b>Eiskaffee</b>	<b>8.5./12.5</b>
<b>Mokkaeis mit Mokka-Sauce und Rahm</b> <i>Mocha ice cream with mocha tipping and whipped cream</i> Glace au mocca à la sauce mocca et crème chantilly	
<b>Colonel</b>	<b>8.5/12.5</b>
<b>Zitronensorbet mit Vodka</b> <i>Lemon sorbet with vodka</i> Sorbet au citron avec vodka	
<b>Frucht</b>	<b>8.5/12.5</b>
<b>Erdbeere-, Zitrone- und Himbeereis und Rahm</b> <i>Strawberry, lemon and raspberry ice cream and whipped cream</i> Glace à la fraise, citron et framboise et crème chantilly	
<b>Marrakesch</b>	<b>8.5/12.5</b>
<b>Blutorange-, Pistazie- und Schokoladeneis und Rahm</b> <i>Blood orange, pistachio and chocolate ice cream and whipped cream</i> Glace à l'orange sanguine, pistache et chocolat et crème chantilly	
<b>Bananensplit</b>	<b>9.5/12.5</b>
<b>Vanilleeis mit frischer Banane und Schokoladensauce gerösteten Mandelsplitter und Rahm</b> <i>Vanilla ice cream with fresh banana and chocolate sauce almonds and whipped cream</i> Glace à la vanille, banane fraîche et sauce au chocolat d'amandes et crème chantilly	

## GLACE-AUSWAHL

**Vanille, Schokolade, Karamell, Mokka, Straciatella, Tiramisu,  
Pistazie, Kokosnuss, Erdbeere, Walnuss**

*Vanille, Chocolate, Caramel, Stracciatella, Mocha, Tiramisu,  
Pistachio, Strawberry, Coconut, Walnut*

Vanille, Chocolat, Caramel, Stracciatella, Mocca, Tiramisu, Pistache,  
Fraise, Noix de coco, Noyer

## SORBET-AUSWAHL

**Zitrone, Blutorange, Himbeere**

*Lemon, Blood orange, Raspberry*

Citron,, Orange sanguine, Framboise

**Preis pro Kugel 4**

**Mit Schlagrahm 1.5**

## FRÜHSTÜCK

**Von Montag bis Sonntag 07.00 – 10.00 Uhr**

**Bellevuefrühstück**

**Geniessen Sie täglich unser reichhaltiges Frühstück. Getränke wie Kaffee, Tee und Säfte  
sind im Preis inbegriffen. Im Sommer bedienen wir Sie auf unserer idyllischen**

**Seeterrasse direkt am Thunersee**

**Eine Tischreservation wird empfohlen.**

**pro Person CHF 29.00**

## KLEINE KARTE

von 14.00-18.00 und 21.00-21.30 Uhr

- |   |                        |
|---|------------------------|
| <p><b>Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen<br/>mit Balsamico-Vinaigrette oder Hausdressing</b><br/> <i>Green salad with roasted grains and sprouts</i><br/>         Salade verte à la graine rôtie et de germes</p>  | <p><b>7.5/9.5</b></p>  |
| <p><b>Bellevuesalat<br/>mit Karotten, Mais, Rotkohl, Radieschen, getrockneten Cranberries<br/>Kernen, Sprossen und buntem Blattsalat</b><br/> <i>Bellevue salad</i><br/> <i>with carrots, sweet corn, red cabbage, radishes, dried cranberries<br/>seeds, sprouts and colourful leaf salad</i><br/>         Salade de Bellevue<br/>         avec carottes, maïs, chou rouge, radis, canneberges séchées<br/>         graines, germes et salade de feuilles colorées</p> | <p><b>9.5/11.5</b></p> |
| <p><b>Griechischer Salat<br/>Babylatisch, Cherrytomaten, Gurke, Oregano, Peperoni,<br/>Oliven, Fetakäse und Knoblauchbrot</b><br/> <i>Greek salad</i><br/> <i>Baby lettuce, cherry tomatoes, cucumber, oregano, hot peppers,<br/>olives, feta cheese and garlic bread</i><br/>         Salade grecque<br/>         Petite laitue, tomates cerises, concombre, origan, poivrons,<br/>         olives, feta et pain à l'ail</p>   | <p><b>15.5/24</b></p>  |
| <p><b>Apéro-Teller mit Schlosswurst, Trockenfleisch, Berg- und Hobelkäse</b><br/> <i>Regional antipasti platter: Castle sausage, dried meat and mountain cheese</i><br/>         Assiette de antipasti régionale : Saucisse du château, viande séchée, fromage de<br/>         montagnes</p>  | <p><b>22</b></p>       |
| <p><b>Tatar vom Rind serviert mit Toast und Butter</b><br/> <i>Beef steak tatar with toast and butter</i><br/>         Tatare de bœuf avec toast et beurre</p>  | <p><b>21/36.5</b></p>  |
| <p><b>Cervelat- und Käsesalat</b><br/> <i>Cervelat and cheese salad</i><br/>         Salade de cervelas et de fromage</p>   | <p><b>19</b></p>       |
| <p><b>serviert mit gemischtem Salat</b><br/> <i>served with mixed salad</i><br/>         servi avec une salade mêlée</p>  | <p><b>26</b></p>       |

## KLEINE KARTE

von 14.00-18.00 und 21.00-21.30 Uhr

<b>Kalter Roastbeef-Teller</b> <b>serviert mit verschiedenen Gemüsesalaten, Früchten, Tatarsauce und Pommes Frites</b> <i>Cold roast beef plate</i> <i>served with various vegetable salads, fruit, tartar sauce and French fries</i> Assiette de roastbeef froid servi avec différentes salades de légumes, fruits, sauce tartare et pommes frites	<b>38</b>
<b>Paniertes Schweinsschnitzel</b> <b>serviert mit Pommes frites</b> <i>Breaded pork escalope served with french fries</i> Escalope de porc panée servie avec des frites	<b>37</b>
<b>Egli „Fritt“</b> <b>Eglifilets im Bierteig frittiert mit Tatarsauce</b> <b>serviert mit Salzkartoffeln</b> <i>Perch filet deep fried with tatar sauce</i> <i>served with boiled potatoes</i> Filet de perche frits à la sauce tatar servie avec pommes de terre	<b>30.5/35.5</b>
<b>Portion Pommes Frites</b> <i>Portion of French fries</i> Portion de frites	<b>7/9</b>

**Alle Preise sind in CHF und inkl. Mehrwertsteuer**

*All prices are in CHF and include VAT*

Tous les prix sont en CHF et incluent la taxe sur la valeur ajoutée