

Menuvorschläge für Gruppen 2018

Nr. 1 sFr. 46.--

Kraftbrühe mit Fadennudeln

Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus
Gemüse
Kartoffelstock

Mousse au chocolate

Nr. 2 sFr. 44.--

Krawattli an Tomaten-Rahmsauce
(leicht pikant)

Schweinebraten an Grappa-Sauce
Gemüse
Rosmarin-Kartoffeln

Panna Cotta garniert mit Früchten

Nr. 3 sFr. 37.--

Gemischter Salat

Pouletgeschnetzeltes an Currysauce
Gemüse
Basmatireis

Crème Caramel

Nr. 4 sFr. 57.--

Gemüsecrèmesuppe

Roastbeef an Pfeffersauce
Gemüse
Kartoffelgratin

Tiramisu

Nr. 5 sFr. 50.--

Tomaten-Mozzarella Salat
mit Basilikum & Olivenöl

Kalbsbraten an Pilzrahmsauce
Gemüse
Nudeln

Coupe Danemark

Nr. 6 sFr. 42.--

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Schweinebraten & Poulet
„Art des Hauses“
Gemüse
Kartoffelstock

Hausparfait garniert mit Früchten

Nr. 7 sFr. 39.--

Lauchcrèmesuppe

Zartes Pouletbrüstli an Currysauce
Gemüse & Basmatireis

Caramelkopfli mit Rahm

Nr. 8 sFr. 47.--

Melone mit Rohschinken

Schweins Cordon-Bleu „Grossmutter Art“
mit Speck, Zwiebeln & Käse gefüllt
Bratkartoffeln
Gemüse

Gletscher Sorbet

Nr. 9 sFr. 35.--

Tomatencrèmesuppe

Luzerner Chugelipastetli
Erbsli & Karotten
Pommes Frites

Eisbecher Bellevue

Nr. 10 sFr. 49.--

Spargelcrèmesuppe (nach Saison)

Mais-Poulardenbrust gebraten mit
Tomatensauce
Gemüse & Risotto

Erdbeer-Parfait garniert mit Früchten



Menuvorschläge für Gruppen 2018

Nr. 11 **sFr. 47.50**

Kohlrabicrèmesuppe mit Curry parfümiert

Lachsfilet poschiert an Weissweinsauce

Gemüse

Salzkartoffeln

Frischer Fruchtsalat



Die Preise verstehen sich netto und es sollten mindestens 15 Personen sein. Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und freuen uns sehr Ihre Gruppe bei uns verwöhnen zu dürfen.

Nr. 12 **sFr. 46.--**

Champignoncrèmesuppe

Poulet-Piccatta an Tomatensauce

Gemüse

Spaghetti

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Aufpreis: Grüner Salat sFr. 10.00

Gemischter Salat sFr. 12.00

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer

Mindestzahl: 15 Personen

Bitte verlangen Sie unsere Spezialkarten

Nr. 13 **sFr. 58.--**

Maiscrèmesuppe

Geschnetzeltes Kalbsfleisch „Zürcher Art“

Gemüse

Rösti

Sacher-Schnitte garniert mit Früchten

- Für festliche Anlässe
- Für Hochzeiten
- Bauernbuffet
- Gourmetkarte

Hotel Bellevue

6377 Seelisberg

Tel. 041/ 825 66 66 Fax. 041/ 825 66 67

Internet: www.bellevue-seelisberg.ch

e-mail: hotel@bellevue-seelisberg.ch

Nr. 14 **sFr. 46.--**

Urner Ankäsuppe

Felchenfilet „Luzerner Art“

auf Blattspinat

Safranrisotto

Ananas-Royal-Schnitte

Nr. 15 **sFr. 39.--**

Gemischter Salat

Rindsgulasch „Ungarische Art“

Vichy Karotten

Kartoffelstock

Suisseparfait garniert mit Früchten