

**Menuvorschläge für festliche Anlässe 2018**

**Menu Nr. 1 Fr. 55.--**

Grüner Saisonsalat  
\*\*\*  
Schweinemedailon an Calvadosauce  
Marktgemüse & Nudeln  
\*\*\*  
Karamelköpfl mit Rahm

---

**Menu Nr. 2 à Fr. 68.--**

Salat Fantasie  
\*\*\*  
Sautierte Rindsfilet-Mignon mit Rotweinsauce  
Marktgemüse  
Mandelkroketten  
\*\*\*  
Gletscher Sorbet

---

**Menu Nr. 3 à Fr. 70.--**

Melone mit Parmaschinken  
\*\*\*  
Kraftbrühe mit Eierstich  
\*\*\*  
Schweinssteak „Mailibu“ mit Kiwi und Banane  
Marktgemüse und Reis  
\*\*\*  
Gebrannte Crème

---

**Menu Nr. 4 sFr. 89.--**

Marktsalat mit sautierten Kalbsmilken  
\*\*\*  
Kartoffelcremesuppe mit Knoblauch und Rauchlachsstreifen  
\*\*\*  
Lammkoteletten mit Kräutersauce  
Gemüse garnitur  
Kartoffelgratin  
\*\*\*  
Cappuccinoparfait auf Karamelspiegel

---

**Menu Nr. 5 Fr. 91.--**

Rauchlachs mit Mango und Sauerrahm  
\*\*\*  
Kraftbrühe mit Eierstich  
\*\*\*  
Gemischter Salat  
\*\*\*  
Schweinsmedaillons an Calvadosrahmsauce  
Gemüse garnitur  
Berny-Kartoffeln  
\*\*\*  
Frisches Apfelchüechli mit Walnusseis

---

**Menu Nr. 6 Frühlingssmenü (Saisonbedingt) Fr. 89.--**

Spargelterrinen mit Salatbouquet  
und Sauce Vinaigrette  
\*\*\*  
Bärlauchcrèmesuppe  
\*\*\*  
Kalbssteak mit frischen Morcheln  
an Thymianjus  
Gemüse garnitur  
Neue Kartoffeln  
\*\*\*  
Erdbeermousse auf Rhabarberkompott

---

**Menu Nr. 7 Fr. 100.--**

Melone mit Parmaschinken  
\*\*\*  
Tomatencremesuppe mit Gin  
\*\*\*  
Grüner Salat  
\*\*\*  
Kalbssteak mit Ragout-fin gratiniert  
Gemüse garnitur  
Maiskroketten  
\*\*\*  
Zwetschgensorbet mit „Vieille Prune“

---

**Menu Nr. 8 Fr. 107.--**

Rindscarpaccio mit frischen Kräutern und Parmesan  
\*\*\*  
Kürbiscremesuppe  
\*\*\*  
Frisches Albelifilet „Zuger Art“  
mit Trüffellauchgemüse  
Fleurons  
\*\*\*  
Schweinsteak „Malibu“ mit Kiwi und Banane  
Gemüse garnitur  
Wildreis/Nudeln  
\*\*\*  
Dessertteller „Surprise“

---

**Menu Nr. 9 Fr. 105.--**

Lachscarpaccio mit Champignons und Limonenstern  
\*\*\*  
Hochzeitssuppe mit vier Einlagen  
\*\*\*  
Trois-Filet „Bellevue“  
mit drei verschiedenen Saucen  
Gemüse garnitur  
Wildreis, Gratinkartoffeln  
\*\*\*  
Dessertbuffet

---

## Menuvorschläge für festliche Anlässe 2018

### Menu Nr. 10 Fr. 113.--

Geräuchertes Albelifilet vom „Schwybogä“ mit Meerrettichschaum und Toast  
\*\*\*

Kraftbrühe mit Brätstrudel  
\*\*\*

Nüsslisalat mit Ei und Speck an Kartoffeldressing  
\*\*\*

Kalbsfilet am Stück gebraten mit Sauce Hollandaise  
Gemüsebouquet  
Mandelkroketten  
\*\*\*

Sorbetteller Bellevue mit exotischen Früchten

### Menu Nr. 11 Fr. 109.--

Kombination von verschiedenen Marktsalaten mit rosa gebratener Barberie-Entenbrust  
\*\*\*

Kraftbrühe mit Flädli  
\*\*\*

Blätterteigkissen mit Kalbsmilkenragout auf Blattspinat  
\*\*\*

Rindsfilet „Wellington“ an Trüffelsauce  
Gemüsegarntur  
Williams-Kartoffeln  
\*\*\*

Haselnussparfait auf Fruchtmarkspiegel

### Menu Nr. 12 Fr. 98.--

Hausgemachte Garnelenterrine mit Apfelsalat und Salatbouquet  
\*\*\*

Geflügelcrèmesuppe „Henry IV“  
\*\*\*

Château-Briand mit Sauce Bearnaise  
grosse Gemüseauswahl  
Kartoffelgratin  
\*\*\*

Mousse au chocolate „Black and White“

### Menu Nr. 13 Fr. 123.--

Lachstartar mit Kaviar und Nüsslisalat  
\*\*\*

Kraftbrühe mit Flädli  
\*\*\*

Frische Seezungenröllchen mit zwei verschiedenen Saucen  
Baumnusswildreis  
\*\*\*

Gletschersorbet  
\*\*\*

Tournedos „Rossini“ mit Trüffelsauce  
Gemüsegarntur  
Kartoffelkroketten mit Mandeln  
\*\*\*

Frische Beeren mit Mascarponeschaum

## ....oder stellen Sie selber Ihr persönliches Menu zusammen!

### Kalte Vorspeisen

1.0	Geräuchertes Albelifilet vom „Schwybogä“ mit Meerrettichschaum und Toast	Fr. 18.--
1.1	Raumlachs mit Mango und Sauerrahm	Fr. 20.--
1.2	Melone mit Parmaschinken	Fr. 17.--
1.3	Kombination von verschiedenen Marktsalaten mit rosa gebratener Barberie-Entenbrust	Fr. 18.--
1.4	Lachscarpaccio mit Champignons und Limonenstern	Fr. 19.--
1.5	Rindscarpaccio mit frischen Kräutern und Parmesan	Fr. 21.--
1.6	Hausgemachte Garnelenterrine mit Apfelsalat und Salatbouquet	Fr. 20.--
1.7	Marktsalat mit sautierten Kalbsmilken	Fr. 19.--
1.8	Lachstartar mit Kaviar und Nüsslisalat nach Saison (Sep. – Feb)	Fr. 20.--

### Suppen

2.0	Kraftbrühe mit Brätstrudel	Fr. 11.--
2.1	Kraftbrühe mit Eierstich	Fr. 10.--
2.2	Kraftbrühe mit Flädli	Fr. 10.--
2.3	Hochzeitssuppe mit vier Einlagen	Fr. 12.--
2.4	Tomatencremesuppe mit Gin	Fr. 12.--
2.5	Kürbiscremesuppe mit Crevetten (Saison ab Sep.)	Fr. 12.--
2.6	Geflügelcremesuppe	Fr. 11.--
2.7	Kartoffelcremesuppe mit Knoblauch und Raumlachsstreifen	Fr. 12.--

### Salate

3.0	Nüsslisalat mit Ei, Speck und Kartoffeldressing nach Saison (Sep. – Feb)	Fr. 15.--
3.1	Gemischter Salat	Fr. 11.--
3.2	Grüner Salat	Fr. 9.--
3.3	Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum	Fr. 14.--

## Menuvorschläge für festliche Anlässe 2018

### Warme Zwischengerichte

4.0	Blätterteigkissen mit Kalbsmilkenragout auf Blattspinat	Fr. 17.--
4.1	Frisches Albelifilet „Zuger Art“ mit Trüffel-Lauchgemüse Fleurons	Fr. 20.--
4.2	Frische Seezungenröllchen mit zwei verschiedenen Saucen Baumnusswildreis	Fr. 21.--

### Sorbets vor den Hauptgerichten

5.0	Zwetschgensorbet mit „Vieille Prune“	Fr. 11.--
5.1	Gletschersorbet	Fr. 9.--
5.2	Zitronenmelissensorbet mit Campari	Fr. 11.--

### Hauptgerichte Rind (150gr.)

6.0	Tournedos „Rossini“ an Madeirasauce	Fr. 49.--
6.1	Rindsfilet Wellington mit Trüffelsauce	Fr. 52.--
6.2	Sautiertes Rindsfilet-Mignon mit Rotweinsauce	Fr. 48.--
6.3	Trois-Filet Bellevue mit drei verschiedenen Saucen	Fr. 50.--
6.4	Château-Briand mit Sauce Bearnaise und grosser Gemüseauswahl	Fr. 56.--

### Hauptgerichte Kalb (150gr.)

7.0	Kalbsfilet am Stück gebraten mit Morchelschaumsauce	Fr. 54.--
7.2	Kalbssteak mit Ragout-fin gratiniert	Fr. 50.--
7.3	Kalbsmedaillon mit Sherry-Steinpilzsauce	Fr. 52.--

### Hauptgerichte Schwein (150gr.)

8.0	Schweinemedailon an Calvadosrahmsauce	Fr. 40.--
8.1	Schweinesteak „Malibu“ mit Kiwi und Banane	Fr. 37.--

### Hauptgerichte Lamm (150gr.)

9.0	Lammedaillon provençalische Art	Fr. 44.--
9.1	Lammrücken in der Kräuterkruste und Thymianjus	Fr. 46.--
9.2	Lammkoteletten mit Kräutersauce	Fr. 46.--

### Hauptgerichte Vegetarisch

9.5	Pochierte Seezungenröllchen mit zwei verschiedenen Saucen, Salzkartoffeln, Gemüse	Fr. 38.--
9.6	Bunte Gemüsevariation an Kräuterrahmsauce mit Rösti	Fr. 22.--
9.7	Risotto mit Basilikum, Kefen und Grilltomate überbacken mit Käse	Fr. 21.--

### Desserts

10.0	Sorbetteller „Bellevue“ mit exotischen Früchten	Fr. 13.--
10.1	Frische Apfelhüechli mit Walnusseis	Fr. 10.--
10.2	Haselnussparfait auf Fruchtmarkspiegel	Fr. 12.--
10.3	Mousse au chocolate „Black and White“	Fr. 13.--
10.4	Cappuccinoparfait auf Karamelspiegel	Fr. 12.--
10.5	Frische Beeren mit Mascarponeschaum	Fr. 14.--
10.6	Dessertteller „Surprise“	Fr. 17.--
10.7	Dessertbuffet	Fr. 24.--

**Zu allen Hauptgerichten servieren wir eine Beilage nach Ihrer Wahl (siehe unten) sowie drei auserwählte Gemüse der Saison.**

**Nudeln in Butter  
Wildreis  
Risotto**

**Mandelkroketten  
Berny-Kartoffelbällchen  
Williamskartoffeln**

**Kartoffelgratin  
Breitbandnudeln  
Folienkartoffel**

**Rösti**

**Zum APERO**

Cüpli Prosecco	à Fr. 10.--
50 cl. Epresses "Erichs Huuswy"	à Fr. 25.--
Liter Orangensaft	à Fr. 15.50
Glas Bowle ohne Alkohol	à Fr. 8.--
Glas Bowle mit Alkohol	à Fr. 10.--

Weine gem. Weinkarte

**APERIO - GEBÄCK**

Blätterteiggebäck assortiert (Mohn, Sesamgebäck, Salz)	p.Pers.	à Fr. 9.--
Belegte Brotschnitten, Canapés	4 Stk. p.Pers.	à Fr. 13.--

**Warme Snacks**

Cocktail Bratwürstchen	pro Stk.	à Fr. 4.--
Pouletflügeli	pro Stk.	à Fr. 4.--
Meatballs mit pikanter Sauce	pro Stk.	à Fr. 4.--
Riesen-Crevetten paniert	pro Stk.	à Fr. 4.--
Käsekuchen, Mini Pizza, Schinkengipfeli	pro Stk.	à Fr. 5.--
Rauchlachs, Tartare	pro Stk.	à Fr. 5.--
Roastbeef	pro Stk.	à Fr. 5.--
Diverse Dim Sum mit Sauce	pro Pers.	à Fr. 6.--

<b>Fingerfood - Buffet</b>	pro Pers. Fr. 30.--
Käse-Igel, Diverse Käseplatten, mit Gschwelti Datteln gefüllt mit Gorgonzolacrème Italienisches Hefeweissbrot mit Roquefortkäse Gemüestäbe mit Dipp-Saucen Hackfleischbällchen mit Spiesschen und Tsatsikisauce Auberginenröllchen gefüllt mit Mozzarella Pouletflügeli knusprig gebacken mit Süsser Chilisauce Gefüllte Eier	



**Hotel Bellevue**  
**Vreny & Erich Amstad-Gwerder**  
**6377 Seelisberg**  
**Tel. 041 825 66 66 / Fax. 041 825 66 67**  
**Internet: [www.bellevue-seelisberg.ch](http://www.bellevue-seelisberg.ch) e-mail: [hotel@bellevue-seelisberg.ch](mailto:hotel@bellevue-seelisberg.ch)**

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer