

Hotel und Naturhaus
BEEBEVUE
Seelisberg



Härzhaft Guets

Kleinkunst

Paul Waser aus Beckenried/NW

... kreiert Alpaufzüge, Bauernhäuser, Bäume, Tierwelten, Naturstimmungen und vieles mehr. Dies mit einer kleinen Schere und viel Geduld und Liebe fürs



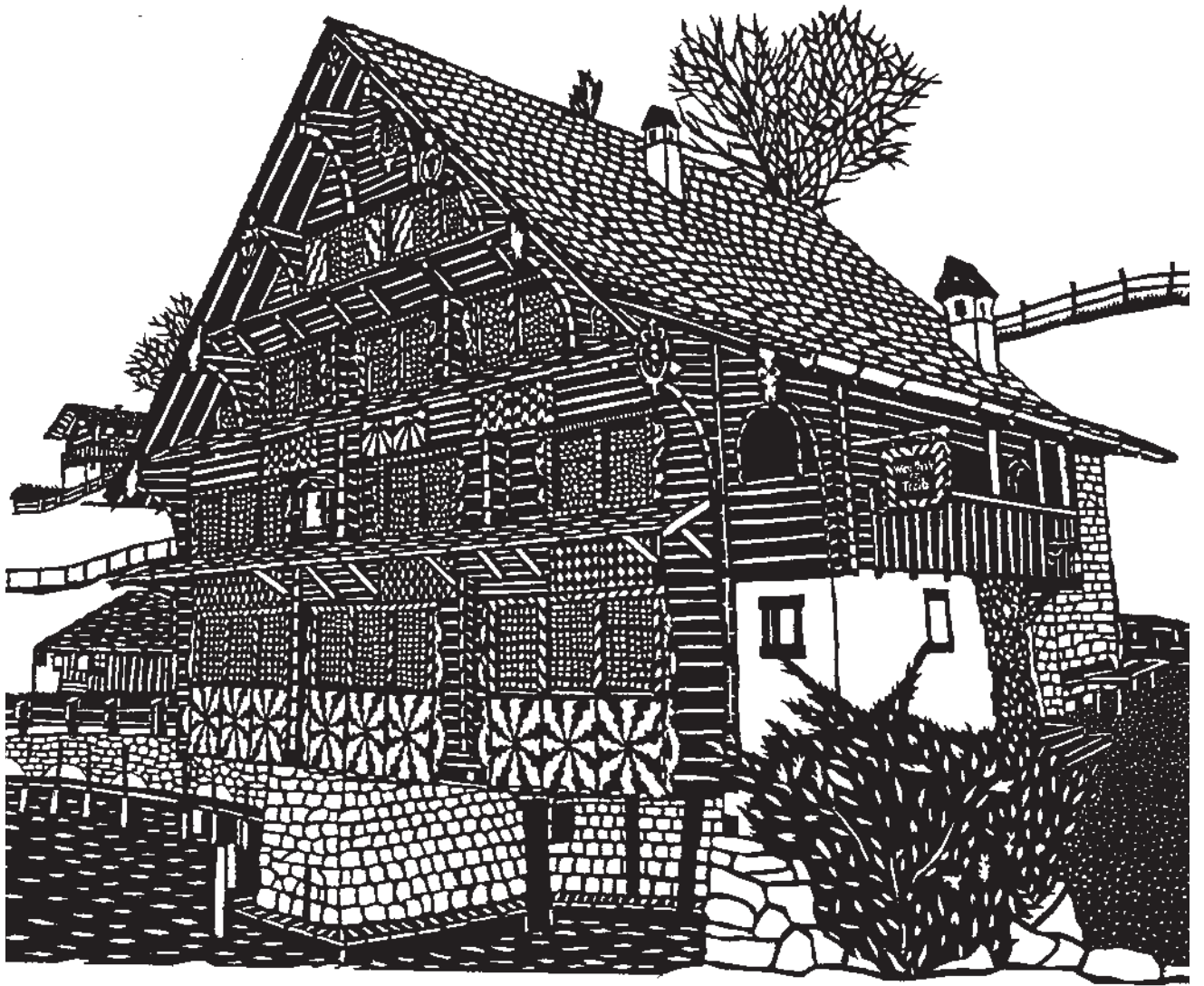
Detail. Scherenschnitte sind sein Hobby, seine Leidenschaft. Dies seit einem spontanen Besuch, vor sieben Jahren, an einem Scherenschnittkurs. Der gelernte Maurer hat seither in vielzähligen Stunden eine Vielzahl von kleinsten Teilchen aus Papier geschnitten und es sind wunderbare Kunstwerke aus

Paul Waser

Kirchweg 6
6375 Beckenried
Fon 041 620 09 18
Mobil 079 268 94 10

schwarzem Papier entstanden. Eine Auswahl seiner Werke finden Sie hier auf diesen Seiten. Seine Schnitte bestechen durch die vielen Kleinigkeiten und dem Gefühl für die stimmungsvolle Wirkung der Kontraste. Nehmen Sie sich ruhig etwas Zeit um diese Bilder etwas genauer zu betrachten, es lohnt sich.

Mit dieser einzigartigen Menükarte huldigen wir einem Künstler, der mit seiner Geduld und seinen Werken schon viele Menschen zum Staunen gebracht und ihnen Freude bereitet hat.



Paul Wasser-Bried

Vorspeisen

Salate/Suppen

Grüner Salat	Fr. 7.50
Gemischter Salat	Fr. 9.50
Saisonsalat mit Ziegenfrischkäse und Knoblauchcroutons	Fr. 13.—
Spinatcrèmesuppe	Fr. 7.—
Tomatenkraftbrühe mit Mozzarellakügelchen	Fr. 8.—
Geflügelcrèmesuppe mit Curry	Fr. 8.—

Kaltes

Beefsteak Tartar mit seiner Garnitur	½ Port. Fr. 17.— / Port. Fr. 25.—
Graved Lachs mit Kartoffelblinis und Kaviar	Fr. 21.—
Geflügelterrinen mit Eierschwämmchen und Salatgarnitur	Fr. 19.—

Warmes

Kalbsmilkenpiccata auf Lauchgemüse	Fr. 20.—
Sechs Burgunder Schnecken mit Kräuterbutter gratiniert	Fr. 21.—



Paul Waser Fried

Hauptgang

Fischgerichte

Frisches Eglifilet pochiert auf Krebsbuttersauce
mit Petersilienkartoffeln und Gemüse garnitur Fr. 34.—

Riesengarnelen gebraten an Curry-Ananassauc
mit Wildreis und Gemüse garnitur Fr. 34.—

Fangfrisches Felchenfilet pochiert auf Blattspinat
und Kräutersauce mit Safranreis und Gemüse garnitur Fr. 30.—

Zander Saltimbocca mit Fischrahmsauce und sautierten
Pfifferlingen mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse garnitur Fr. 35.—



Ein Ueber Fried

Hauptgang

Fleischgerichte

Zartes Schweinsfilet im Ganzen gebraten auf Steinpilzsauce
Kartoffelkroketten und Gemüse vom Markt Fr. 36.—

Rindsfiletsteak grilliert 180 gr. an rassiger Pfeffersauce
mit Kartoffelgratin und Gemüse vom Markt Fr. 45.—

Sautierte Lammhuft an Pommery-Senf-Jus und Oregano
mit Lyonerkartoffeln und Gemüse vom Markt Fr. 33.—

Sautiertes Kalbssteak an Morchelrahmsauce
mit hausgemachten Nudeln und Gemüse vom Markt Fr. 49.—

Deux Filet «Bellevue» vom Rind und Schwein an Sauce Choron
und Morchelrahmsauce mit Kartoffelgratin und Gemüse vom Markt Fr. 45.—

Für zwei Personen

Doppeltes Rindsfilet nach Ihrem Wunsch gebraten, mit Sauce Béarnaise,
Kartoffelgratin und Gemüse garnitur p/Pers. Fr. 52.—

Schnapsidee

Wenn sich zwei Hüttenwarte

... nämlich der Erich vom Hotel und Naturhaus Bellevue und der Erwin vom Bärghuis Jochpass sich zusammen an den Tisch setzen und über das Geschäft, die Gäste und Gott und die Welt philosophieren, entsteht so manch spontane Idee. Eine Schnapsidee, wie man so schön sagt. Erich und Erwin haben jedoch nicht nur viele gute Ideen, nein, sie setzen diese auch um – meistens. So ist diese einzigartige Karte entstanden, welche sie nun in den Händen halten. Und weil diese Karte nur durch Teamwork entstanden ist, wird Ihnen auf dieser Seite ein Original Bärghuis Jochpass Menu präsentiert. In der Karte auf dem Jochpass, im Gegenzug, ein Original Menu vom Hotel Bellevue.

En Guete!

Original Bärghuis Jochpass Menu

Kalbsgeschnetzeltes «Art des Hauses» mit
feiner Butterrösti und Gemüse garnitur

Fr. 39.—

Jochpass
Bärghuis
Sagenhaft.

2222 mü.M. 6390 Engelberg www.jochpass.ch



Paul Klee

Dessert

Süßes

Schokoladen Mousse garniert mit frischen Früchten Fr. 12.—

Panna Cotta mit Erdbeersauce
garniert mit exotischen Früchten Fr. 15.—

Haselnussparfait garniert mit Himbeersauce
und frischen Früchten Fr. 13.—

Pfannkuchen mit Vanilleeis und Schokoladensauce Fr. 15.—



Käse

Tête de Moine Rose auf Roggenbrot
garniert mit Birnen- und Apfelscheiben Fr. 15.—



Paul Weber

Danksagung

Von der Schnapsidee zur Menukarte

Damit Ideen Realität werden, braucht es nebst Enthusiasmus meist auch Gönner, welche tatkräftig oder finanziell zur Umsetzung beitragen. So auch bei dieser einmaligen Karte und der dazugehörenden Ausstellung. Dafür sei gedankt!

Konzept & Realisation

**Berggasthof
zum Glück**
Agentur für Werbung.



Sponsoren Menukarte



Sponsor Ausstellung



**Nidwaldner
Kantonalbank**



Paul Waser Fried