

Menuvorschläge für festliche Anlässe 2010.doc

Menu Nr. 1 sFr. 50.50

Grüner Saisonsalat

Schweinemedallion an Calvadosauce
Marktgemüse & Nudeln

Karamelköpfler mit Rahm

Menu Nr. 2 à Fr. 62.—

Salat Fantasie

Sautierte Rindsfilet-Mignon mit Rotweinsauce
Marktgemüse
Mandelkroketten

Gletscher Sorbet

Menu Nr. 3 à Fr. 64.—

Melone mit Parmaschinken

Kraftbrühe mit Eierstich

Schweinssteak „Mailibu“ mit Kiwi und Banane
Marktgemüse und Reis

Gebrannte Crème

Menu Nr. 4 sFr. 74.—

Marktsalat mit sautierten Kalbsmilken

Kartoffelcremesuppe mit Knoblauch und Rauchlachsstreifen

Lammkoteletten mit Kräutersauce
Gemüse garnitur
Kartoffelgratin

Cappuccinoparfait auf Karamelspiegel

Menu Nr. 5 sFr. 79.50

Rauchlachs mit Mango und Sauerrahm

Kraftbrühe mit Eierstich

Gemischter Salat

Schweinsmedallions an Calvadosrahmsauce
Gemüse garnitur
Berny-Kartoffeln

Frisches Apfelhüchli mit Walnusseis

Menu Nr. 6 Frühlingmenü (Saisonbedingt) sFr. 80.—

Spargelterrinen mit Salatbouquet
und Sauce Vinaigrette

Bärlauchcrèmesuppe

Kalbssteak mit frischen Morcheln
an Thymianjus
Gemüse garnitur
Neue Kartoffeln

Erdbeermousse auf Rhabarberkompott

Menu Nr. 7 sFr. 86.50

Melone mit Parmaschinken

Tomatencremesuppe mit Gin

Grüner Salat

Kalbssteak mit Ragout-fin gratiniert
Gemüse garnitur
Maiskroketten

Zwetschgensorbet mit „Vieille Prune“

Menu Nr. 8 sFr. 93.—

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 sFr. 93.—

Lachscarpaccio mit Champignons und Limonenstern

Hochzeitsuppe mit vier Einlagen

Trois-Filet „Bellevue“
mit drei verschiedenen Saucen
Gemüse garnitur
Wildreis, Gratinkartoffeln

Dessertbuffet

Menuvorschläge für festliche Anlässe 2010.doc

Menu Nr. 10 sFr. 97.---

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 sFr. 96.—

Kombination von verschiedenen Marktsalaten mit rosa gebratener Barberie-Entenbrust

Kraftbrühe mit Flädli

Blätterteigkissen mit Kalbsmilkenragout auf Blattspinat

Rindsfilet „Wellington“ an Trüffelsauce
Gemüse garnitur
Williams-Kartoffeln

Haselnussparfait auf Fruchtmarkspiegel

Menu Nr. 12 sFr. 89.—

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 sFr. 109.—

Lachstartar mit Kaviar und Nüsslisalat

Kraftbrühe mit Flädli

Frische Seezungenröllchen mit zwei verschiedenen Saucen
Baumnusswildreis

Gletschersorbet

Tournedos „Rossini“ mit Trüffelsauce
Gemüse garnitur
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. 16.—
1.1	Rauchlachs mit Mango und Sauerrahm	Fr. 17.—
1.2	Melone mit Parmaschinken	Fr. 15.—
1.3	Kombination von verschiedenen Marktsalaten mit rosa gebratener Barberie-Entenbrust	Fr. 15.—
1.4	Lachscarpaccio mit Champignons und Limonenstern	Fr. 17.—
1.5	Rindscarpaccio mit frischen Kräutern und Parmesan	Fr. 19.—
1.6	Hausgemachte Garnelenterrine mit Apfelsalat und Salatbouquet	Fr. 17.—
1.7	Marktsalat mit sautierten Kalbsmilken	Fr. 17.—
1.8	Lachstartar mit Kaviar und Nüsslisalat nach Saison (Sep. – Feb)	Fr. 18.—

Suppen

2.0	Kraftbrühe mit Brätstrudel	Fr. 9.50
2.1	Kraftbrühe mit Eierstich	Fr. 9.—
2.2	Kraftbrühe mit Flädli	Fr. 9.—
2.3	Hochzeitssuppe mit vier Einlagen	Fr. 10.—
2.4	Tomatencremesuppe mit Gin	Fr. 10.—
2.5	Kürbiscremesuppe mit Crevetten (Saison ab Sep.)	Fr. 9.—
2.6	Geflügelcremesuppe	Fr. 9.—
2.7	Kartoffelcremesuppe mit Knoblauch und Rauchlachsstreifen	Fr. 10.—

Salate

3.0	Nüsslisalat mit Ei, Speck und Kartoffeldressing nach Saison (Sep. – Feb)	Fr. 13.—
3.1	Gemischter Salat	Fr. 9.50
3.2	Grüner Salat	Fr. 7.50
3.3	Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum	Fr. 12.—

Menuvorschläge für festliche Anlässe 2010.doc

Warme Zwischengerichte

4.0	Blätterteigkissen mit Kalbsmilkenragout auf Blattspinat	Fr. 15.—
4.1	Frisches Abelifeilfilet „Zuger Art“ mit Trüffel-Lauchgemüse Fleurons	Fr. 17.—
4.2	Frische Seezungenröllchen mit zwei verschiedenen Saucen Baumnusswildreis	Fr. 18.—

Sorbets vor den Hauptgerichten

5.0	Zwetschgensorbet mit „Vieille Prune“	Fr. 9.—
5.1	Gletschersorbet	Fr. 7.—
5.2	Zitronenmelissensorbet mit Campari	Fr. 9.—

Hauptgerichte Rind (150gr.)

6.0	Tournedos „Rossini“ an Madeirasauce	Fr. 46.—
6.1	Rindsfilet Wellington mit Trüffelsauce	Fr. 49.—
6.2	Sautiertes Rindsfilet-Mignon mit Rotweinsauce	Fr. 45.—
6.3	Trois-Filet Bellevue mit drei verschiedenen Saucen	Fr. 46.—
6.4	Château-Briand mit Sauce Bearnaise und grosser Gemüseauswahl	Fr. 52.—

Hauptgerichte Kalb (150gr.)

7.0	Kalbsfilet am Stück gebraten mit Morchelschaumsauce	Fr. 49.—
7.2	Kalbssteak mit Ragout-fin gratiniert	Fr. 47.—
7.3	Kalbsmedaillon mit Sherry-Steinpilzsauce	Fr. 49.—

Hauptgerichte Schwein (150gr.)

8.0	Schweinemedailon an Calvadosrahmsauce	Fr. 37.—
8.1	Schweinesteak „Malibu“ mit Kiwi und Banane	Fr. 34.—

Hauptgerichte Lamm (150gr.)

9.0	Lammedaillon provençalische Art	Fr. 41.—
9.1	Lammrücken in der Kräuterkruste und Thymianjus	Fr. 41.—
9.2	Lammkoteletten mit Kräutersauce	Fr. 41.—

Hauptgerichte Vegetarisch

9.5	Pochierte Seezungenröllchen mit zwei verschiedenen Saucen, Salzkartoffeln, Gemüse	Fr. 35.—
9.6	Bunte Gemüsevariation an Kräuterrahmsauce mit Rösti	Fr. 20.—
9.7	Risotto mit Basilikum, Kefen und Grilltomate überbacken mit Käse	Fr. 18.—

Desserts

10.0	Sorbetteller „Bellevue“ mit exotischen Früchten	Fr. 11.—
10.1	Frische Apfelhüechli mit Walnusseis	Fr. 8.—
10.2	Haselnussparfait auf Fruchtmarkspiegel	Fr. 9.—
10.3	Mousse au chocolate „Black and White“	Fr. 12.—
10.4	Cappuccinoparfait auf Karamelspiegel	Fr. 10.—
10.5	Frische Beeren mit Mascarponeschaum	Fr. 12.—
10.6	Dessertteller „Surprise“	Fr. 15.—
10.7	Dessertbuffet	Fr. 21.—

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

**Nudeln in Butter
Wildreis
Risotto**

**Mandelkroketten
Bery-Kartoffelbällchen
Williamskartoffeln**

**Kartoffelgratin
Breitbandnudeln
Folienkartoffel**

Rösti

Zum APERO

Cüpli Prosecco	à Fr.	9.—
50 cl. Epesses "Erichs Huuswy"	à Fr.	24.—
Liter Orangensaft	à Fr.	14.50
Glas Bowle ohne Alkohol	à Fr.	7.—
Glas Bowle mit Alkohol	à Fr.	9.—

Weine gem. Weinkarte

APERO - GEBÄCK

Blätterteiggebäck assortiert (Mohn, Sesamgebäck, Salz)	p.Pers.	à Fr.	8.—
Belegte Brotschnitten, Canapés	4 Stk.	p.Pers.	à Fr. 12.—

Warme Snacks

Cocktail Bratwürstchen	pro Stk.	à Fr.	3.—
Pouletflügeli	pro Stk.	à Fr.	3.—
Meatballs mit pikanter Sauce	pro Stk.	à Fr.	3.—
Riesen-Crevetten paniert	pro Stk.	à Fr.	3.50
Käsekuchen, Mini Pizza, Schinkengipfeli	pro Stk.	à Fr.	4.—
Rauchlachs, Tartare	pro Stk.	à Fr.	4.—
Roastbeef	pro Stk.	à Fr.	4.—
Diverse Dim Sum mit Sauce	pro Pers.	à Fr.	5.—

Fingerfood - Buffet pro Pers. Fr. 21.—

Käse-Igel, Diverse Käseplatten, mit Gschwelti
Datteln gefüllt mit Gorgonzolacrème
Italienisches Hefeweissbrot mit Roquefortkäse
Gemüsestäbe 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 e-mail: hotel@bellevue-seelisberg.ch

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer