

Menuvorschläge für Gruppen 2010

Nr. 1 sFr. 32.—

Alphütte-Choscht

Urner Ankäsuppe

Äplermagronen mit Apfelmus

Gletschersorbet

Hauskaffee im Chacheli

Nr. 2 sFr. 34.—

Suppe

Paniertes Schnitzel vom Schwein
Gemüse garnitur
Pommes frites

Dessert

Nr. 3 sFr. 34.—

Suppe

Schweins schnitzel an Pilzrahmsauce
Saisongemüse
Nudeln in Butter

Dessert

Nr. 4 sFr. 37.—

Suppe

Schweinsbraten & Poulet „Art des Hauses“
Saisongemüse
Kartoffelstock

Dessert

Nr. 5 sFr. 33.—

Suppe

Rindsgulasch „Ungarische Art“
Vichy Karotten
Kartoffelstock

Dessert

Nr. 6 sFr. 29.—

Suppe

Luzerner Chügelipastetli
Erbsli & Rüebli
Pommes frites

Dessert

Nr. 7 sFr. 35.—

Suppe

Zartes Poulet Saltimbocca auf Marsala-Jus
Safranrisotto
Gemüse vom Markt

Dessert

Nr. 8 sFr. 39.—

Suppe

Schweinssteak grilliert an Pilzrahmsauce
Risotto Centovalli (Spinat, Gorgonzola)
Marktgemüse

Dessert

Nr. 9 sFr. 41.—

Suppe

Schweins Cordon-Bleu „Grossmutter Art“
mit Speck, Zwiebeln & Käse gefüllt
Lyoner Kartoffeln
Saisongemüse

Dessert

Nr. 10 sFr. 40.—

Suppe

Rindsschmorbraten an Jus
Gemüse
Risotto

Dessert

Menuvorschläge für Gruppen 2010

Nr. 11 **sFr. 39.—**

Suppe

Poulet-Piccata an Tomatensauce
Spaghetti
Marktgemüse

Dessert

Nr. 12 **sFr. 42.—**

Suppe

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“
Rösti
Saisongemüse

Dessert

Nr. 13 **sFr. 54.—**

Suppe

Kalbssteak an Morchelrahmsauce
Gemüse garnitur
Butternudeln

Dessert

Nr. 14 **sFr. 34.—**

Suppe

Pangasiusfilet gebraten auf asiatischem
Mischgemüse mit Basmatireis

Dessert

Nr. 15 **sFr. 42.—**

Suppe

Felchenfilet in der Kräuterkruste
auf Blattspinat mit Safrangemüsesauce
Peperonireis

Dessert

Als Organisator können Sie die Suppe und das Dessert, selber dazuwählen. Es ist jedoch die Meinung, dass alle von der Suppe bis zum Dessert das gleiche Menu geniessen.

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.

Wählen Sie eine Suppe aus!

Kraftbrühe mit Fadennudeln
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen
Tomatencremesuppe
Gemüsesuppe
Tagessuppe
Spargelcrèmesuppe (nach Saison)

Wählen Sie ein Dessert aus!

Fruchtsalat mit Rahm
Karamelköpfl
Eisbecher Bellevue
Schokoladencreme
Tiramisu
Hausparfait
Dessert des Tages

Aufpreis: Grüner Salat sFr. 7.50
Gemischter Salat sFr. 9.50

Alle Preise inkl. Mehrwertsteuer

Mindestzahl: 15 Personen

Bitte verlangen Sie unsere Spezialkarten

- 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