

INDEX

Sour Cocktails.....	3
Bitter Cocktails.....	5
Sweet Cocktails.....	6
Fruity Cocktails.....	7
Other Classic Cocktails.....	8
Non-Alcoholic Cocktails.....	9
Champagner / <i>Champagne</i>	10
Wein / <i>Wine</i>	11
Gin.....	12
Vodka.....	13
Tequila.....	13
Aperitif & Bitters.....	13
Porto & Sherry.....	14
Cognac & Armagnac.....	14
Brandy.....	15
Fruchtdestillate / <i>Fruit distillates</i>	15
Rum.....	15
Blended Whisk(e)y.....	16
Single Malt Whisky.....	17
Grappa.....	18
Liqueurs.....	18
Bier / <i>Beer</i>	19
Mineralwasser / <i>Mineral water</i>	19
Softdrinks.....	19
Säfte / <i>Juices</i>	19
Kaffee & Tee / <i>Coffee & Tea</i>	20
Speisen / <i>Food</i>	21

COCKTAILS IN DER BELLEVUE BAR

- First American Bar in Switzerland -

Die Kultur um das Mischen von Getränken hat eine lange Geschichte, hauptsächlich gründet ihr Ursprung in der Schifffahrt, als die Marinesoldaten ihre Tagesrationen Gin oder Rum mit Limetten und Honig geniessbarer machten. Später, Mitte des 19. Jahrhunderts, kam mit den ersten Lieferungen von Eis aus Kanada auch die Möglichkeit, die Getränke kühl zuzubereiten.

Mit der Prohibition in den Vereinigten Staaten anfangs des 20. Jahrhunderts kam die Cocktailkultur auch nach Europa. 1913 ging hier in Bern die erste American Bar der Schweiz auf, unsere legendäre BELLEVUE BAR.

Im folgenden Teil finden Sie eine Zusammenstellung von Klassikern, welche sich über Jahrzehnte bewährt haben, teils auch lange vergessen wurden. Gerne nehmen wir Sie mit auf die Reise durch die Geschichte.

Sollten Sie Ihren Lieblingscocktail in unserem Menu nicht finden, bereiten wir Ihnen diesen selbstverständlich nach Möglichkeit gerne zu.

In diesem Sinne:

Cheers, Santé, Salute, Sláinte, Gsundheit.

Ihre BELLEVUE BAR

SOUR COCKTAILS

Sour Cocktails gehören zu den Pionieren der Mix-Kultur. Das Zusammenspiel von Säure und Süsse eignet sich fast immer. Vor dem Essen, um den Gaumen vorzubereiten, nach dem Essen, um die Geschmacksrezeptoren zu regenerieren. Perfekt für die Unentschlossenen.

NEW YORK SOUR – 1880, Chicago, USA 20
Bourbon, Zitrone, Zucker, Eiweiss, Rotwein
Bourbon, lemon, sugar, egg white, red wine

GIN FIZZ – 1887, New Orleans, USA 18
Gin, Zitrone, Zucker, Soda
Gin, lemon, sugar, soda

GIMLET – 1890's, Royal Navy, UK 18
Gin, Rose's Lime Cordial

DAIQUIRI – 1900, J. Cox, Cuba 18
Weisser Rum, Limette, Zucker
Light rum, lime, sugar

PISCO SOUR – 1904, V. Morris, Lima, Peru 18
Pisco, Limette, Zucker, Eiweiss, Cocktail Bitters
Pisco, lime, sugar, egg white, cocktail bitters

FRENCH 75 – 1915, H. MacEhlone, Paris, France 21
Gin, Zitrone, Zucker, Champagner
Gin, lemon, sugar, Champagne

AVIATION – 1916, H. Ensslin, New York, USA 18
Gin, Maraschino, Zitrone, Crème de Violette
Gin, Maraschino, lemon, Crème de Violette

- THE BEE'S KNEES** – 1920's, USA 18
 Gin, Zitrone, Honig, Eiweiss
Gin, lemon, honey, egg white
- WHITE LADY** – 1929, H. MacEhlone, Paris, France 18
 Gin, Cointreau, Zitrone, Eiweiss
Gin, Cointreau, lemon, egg white
- ORIGINAL COSMOPOLITAN** – 1934, USA 18
 Gin, Cointreau, Zitrone, Himbeer
Gin, Cointreau, lemon, raspberry
- BROWN DERBY** – mid-1930's, Los Angeles, USA 18
 Bourbon, Grapefruit, Zitrone, Honig
Bourbon, grapefruit, lemon, honey
- OLD CUBAN** – 2002, A. Saunders, New York, USA 21
 Dunkler Rum, Limette, Zucker, Pfefferminze, Champagner
Dark rum, lime, sugar, peppermint, Champagne
- GIN BASIL SMASH** – 2007, J. Meyer, Hamburg, Germany 18
 Gin, Zitrone, Zucker, Eiweiss, Basilikum
Gin, lemon, sugar, egg white, basil
- PAPER PLANE** – 2007, S. Ross, Chicago, USA 18
 Bourbon, Aperol, Ramazzotti, Zitrone
Bourbon, Aperol, Ramazzotti, lemon

BITTER COCKTAILS

Ähnlich wie bei Sours eignen sich Cocktails mit Bitterstoffen perfekt vor dem Essen, da sie appetitanregend wirken. Die bittere Note wird hier immer mit einer leichten Süsse ausbalanciert, weshalb die Cocktails auch nach dem Essen munden. Bitter Cocktails – die Lieblingssparte eines jeden Bartenders.

NEGRONI – 1919, *F. Scarselli, Florence, Italy* 18
Gin, Campari, roter Wermut
Gin, Campari, sweet vermouth

HANKY PANKY – 1920, *A. Coleman, London, UK* 18
Gin, roter Wermut, Fernet Branca
Gin, sweet vermouth, Fernet Branca

BOULEVARDIER – 1927, *H. MacEhlone, Paris, France* 18
Bourbon, Campari, roter Wermut
Bourbon, Campari, sweet vermouth

CREOLE COCKTAIL No.2 – 1930, *H. Craddock, London, UK* 18
Bourbon, roter Wermut, Amer Picon, Bénédictine
Bourbon, sweet vermouth, Amer Picon, Bénédictine

NEGRONI SBAGLIATO – 1972, *M. Stocchetto, Milano, Italy* 18
Campari, roter Wermut, Prosecco
Campari, sweet vermouth, Prosecco

CONTESSA – 2000's, *J. Gertsen, Boston, USA* 18
Gin, Aperol, Noilly Prat
Gin, Aperol, dry vermouth

SWEET COCKTAILS

Sweet Cocktails, oder auch After-Dinner-Cocktails, eignen sich im Allgemeinen nach dem Essen, um das Menu abzurunden. Die eher kräftigen, auf Spirituosen basierenden Cocktails hinterlassen mit ihrem süsslichen Grundton einen rundum zufriedenen Gaumen. Perfekt zu Zigarren oder Schokolade.

WHISKEY OLD FASHIONED – 1862, *J. Thomas, USA* 18

Bourbon, Zucker, Angostura

Bourbon, sugar, Angostura

SAZERAC – 1873, *L. Lamothe, New Orleans, USA* 18

Cognac, Bourbon, Zucker, Absinth, Peychaud's Bitter

Cognac, Bourbon, sugar, Absinthe, Peychaud's Bitter

MARTINEZ – 1887, *J. Thomas, USA* 18

Gin, roter Wermut, Maraschino

Gin, sweet vermouth, Maraschino

STINGER – 1890, *New York, USA* 18

Cognac, Crème de Menthe

RUSTY NAIL – 1937, *F. Benniman, Birmingham, UK* 18

Scotch, Drambuie

B&B – 1937, *New York, USA* 20

Brandy, Bénédictine

GOD FATHER – 1970, *Disaronno, Italy* 18

Bourbon, Amaretto

PAPILLON – 1998, *F. Federico, Bern, Switzerland,*
Winner 1998 Cocktail Championship 18

Scotch Whiskey, Napoleon Mandarin, Bailey's Irish Cream

FRUITY COCKTAILS

Fruchtige Cocktails, welche allerdings nicht vom Fruchtsaft dominiert werden, sondern perfekt mit den jeweiligen Spirituosen harmonieren. Passend für eine Erfrischung zwischendurch.

SINGAPORE SLING – 1915, *N.T. Boon, Singapore* 20
Gin, Cherry Heering, Bénédictine, Cointreau, Zitrone, Ananas
Gin, Cherry Heering, Bénédictine, Cointreau, lemon, pineapple

CLOVER CLUB – 1917, *Philadelphia, USA* 18
Gin, Zitrone, Himbeer, Eiweiss
Gin, lemon, raspberry, egg white

HURRICANE – 1940's, *P. O'Brien, New Orleans, USA* 18
Heller und dunkler Rum, Zitrone, Passionsfrucht
Light and dark rum, lemon, passion fruit

MAI TAI – 1944, *V. Bergeron, San Francisco, USA* 18
Heller und dunkler Rum, Limette, Cointreau, Orgeat
Light and dark rum, lime, Cointreau, Orgeat

GOLDEN CADILLAC – 1952, *F. Klein, El Dorado, USA* 18
Orange, Vanille, Cacao blanc, Rahm
Orange, vanilla, cacao blanc, cream

FRENCH MARTINI – 1980's, *K. McNally, New York, USA* 18
Vodka, Ananas, Brombeerlikör
Vodka, pineapple, blackberry liqueur

BRAMBLE – 1984, *D. Bradsell, London, UK* 18
Gin, Zitrone, Crème de Mûre, Eiweiss
Gin, lemon, Crème de Mûre, egg white

OTHER CLASSIC COCKTAILS

- MANHATTAN** – 17.04.1846, 8:15 am, J. Welby, Maryland, USA 20
Rye, roter Wermut, Angostura
Rye, sweet vermouth, Angostura
- THE CHAMPAGNE COCKTAIL** – 1862, J. Thomas, USA 21
Cognac, Zucker, Angostura, Champagner
Cognac, sugar, Angostura, Champagne
- BIJOU** – 1900, H. Johnson, USA 20
Gin, Chartreuse verte, roter Wermut, Orange Bitters
Gin, Chartreuse verte, sweet vermouth, Orange Bitters
- DRY MARTINI** – 1911, M. di Taggia, New York, USA 18
Gin, Noilly Prat, Olive oder Zitronenzeste
Gin, Noilly Prat, olive or lemon twist
- THE LAST WORD** – 1920's, Detroit, USA 18
Gin, Chartreuse verte, Limette, Maraschino
Gin, Chartreuse verte, lime, Maraschino
- REMEMBER THE MAINE** – 1933, C.H. Baker, Cuba 22
Bourbon, roter Wermut, Cherry Heering, Absinth
Bourbon, sweet vermouth, Cherry Heering, Absinthe
- VIEUX CARRÉ** – 1930's, W. Bergeron, New Orleans, USA 20
Bourbon, Cognac, roter Wermut, Bénédictine, Angostura
Bourbon, Cognac, sweet vermouth, Bénédictine, Angostura

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Der Begriff "Mocktail" (vom englischen "to mock", sich über etwas lustig machen) wird diesen Eigenkreationen nicht gerecht. Sie werden mit genauso viel Leidenschaft und auserwählten Zutaten ausgetüftelt und zubereitet.

FIZZ ALPS – *Mattoni Mocktail Finalist Tallinn 2015* 14
Zitrone, Kräutereistee, Honig, Apfel, Eiweiss, Soda
Lemon, herbal iced tea, honey, apple, egg white, soda

TROPICAL ELDERFLOWER 14
Ananas, Holunder, Zitrone
Pineapple, elderflower, lemon

RED SOMBRERO 14
Orange, Zitrone, Ananas, Grenadine, Ginger Ale
Orange, lemon, pineapple, Grenadine, Ginger Ale

SHIRLEY TEMPLE 14
Ginger Ale, Limonade, Grenadine
Ginger Ale, lemonade, Grenadine

PINK FLAMINGO 14
Pink Grapefruit, Zitrone, Tonic
Pink grapefruit, Lemon, Tonic Water

OLD FASHIONED LEMONADE 9
Zitrone, Zucker, Soda
Lemon, sugar, soda

CHAMPAGNE

JEEPER GRANDE RÉSERVE Blanc de blanc	10 cl	17
Jeeper, Faverolles-et-Coëmy, Champagne	75 cl	105
MOËT & CHANDON IMPÉRIAL	20 cl	40
Moët & Chandon, Épernay	37.5 cl	69
	75 cl	125
VEUVE CLICQUOT CARTE JAUNE	37.5 cl	65
Veuve Cliquot Ponsardin, Reims	75 cl	120
LOUIS ROEDERER BRUT PREMIER	37.5 cl	95
Louis Roederer, Reims	75 cl	155
KRUG GRANDE CUVÉE	37.5 cl	240
Krug, Reims	75cl	450

CHAMPAGNE ROSÉ

JEEPER PREMIUM GRAND ROSÉ	10 cl	23
Jeeper, Faverolles-et-Coëmy, Champagne	75 cl	135
MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL	20 cl	52
Moët & Chandon, Épernay	75 cl	160

PROSECCO

PROSECCO CASA FARIVE BRUT Glera	10 cl	13
Vedova, Veneto	75cl	91

WEISSWEIN

YVORNE DOMAINE DE L'OVAILLE Chasselas Jacques Deladoey, Yvorne, Waadt – Schweiz	10 cl	13
SAUVIGNON BLANC Sauvignon Blanc Gérald Clavien, Sierre, Wallis – Schweiz	10 cl	12
PINOT BIANCO Pinot Bianco Elena Walch, Tramin, Alto Adige – Italien	10 cl	11
TOKAJI DRY HÉTSZÖLÖ Furmint Domaine Hétszölö, Tokaj, Hegyalia – Ungarn	10 cl	9
GOULÉE BY COS D'ESTOURNEL Sauvignon, Sémillon Domaine Reybier, Bordeaux – Frankreich	10 cl	12

ROSÉWEIN

WHISPERING ANGEL Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah... Château d'Esclans, Provence – Frankreich	10 cl	12
---------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	----

ROTWEIN

HUMAGNE ROUGE Humagne Rouge Gérald Clavien, Sierre, Wallis – Schweiz	10 cl	13
HOMMAGE DIVERSITAS Pinot Noir Cave du Rhodan, Salgesch, Wallis – Schweiz	10 cl	19
GOULÉE BY COS D'ESTOURNEL Cabernet, Merlot Domaine Reybier, Bordeaux – Frankreich	10 cl	12
AMALAYA GRAN CORTE Malbec, Cabernet, Tannat Hess Family Wine Estates, Salta – Argentinien	10 cl	10

GIN

		4 cl
Matte Gin – <i>Bern, Switzerland</i>	42%	19
Bisbino – <i>Switzerland</i>	40%	19
Breil Pur – <i>Switzerland</i>	45%	17
Turicum – <i>Switzerland</i>	42%	17
Elephant – <i>Germany</i>	45%	17
Monkey 47 – <i>Germany</i>	47%	19
Bombay Sapphire – <i>England</i>	40%	13
Oxley Cold Distilled – <i>England</i>	42%	19
Portobello Road N°171 – <i>England</i>	42%	16
Tanqueray No. Ten – <i>England</i>	48%	15
Botanist – <i>Scotland</i>	46%	15
Hendrick's – <i>Scotland</i>	42%	15
Gin Mare – <i>Spain</i>	42%	17
Leopold's – <i>USA</i>	40%	17
Ungava – <i>Canada</i>	43%	17

AND TONIC

20 cl 6

Gent's Tonic – *Switzerland*

*Eher trocken, Lakritz, Enzian, herbe Bitterkeit
mit frischem Zitronenaroma*

Fever-Tree Mediterranean – *UK*

*Fruchtiger Geschmack mit einer leichten Note
von Bitterorangen und Thymian*

Indi Tonic – *Spain*

*Akzente von Sevilla-Orange, Kaffirlimette, Kardamom,
mit dezent trockener Note*

VODKA

		4 cl
Xellent – <i>Switzerland</i>	40%	13
Absolut – <i>Sweden</i>	40%	13
Russian Standard – <i>Russia</i>	40%	13
Belvedere – <i>Poland</i>	40%	16
Grey Goose – <i>France</i>	40%	16

TEQUILA

Patron Silver	40%	20
Patron añejo	40%	29

APERITIFS & BITTERS

Absinth Mansinthe	67%	15
Appenzeller	29%	9
Averna Amaro	32%	9
Ramazzotti	30%	9
Campari	23%	9
Cynar	17%	9
Fernet Branca	40%	11
Martini bianco / rosso	15%	11
Ricard	45%	11
Pastis 51	45%	11

PORTO & SHERRY

		4 cl
Ferreira branco – <i>white</i>	20%	11
Quinta de la rosa 10 years	20%	14
Taylor’s Chip dry – <i>white</i>	20%	11
Taylor’s 10 years	20%	13
Taylor’s 20 years	20%	18
Taylor’s 30 years	20%	32
Tio Pepe extra dry	15%	11
Sandeman medium dry	15%	11
Harvey’s Bristol Cream	18%	11

COGNAC & ARMAGNAC

Rémy Martin XO	40%	42
Rémy Martin Louis XIII	40%	280
Hennessy XO	40%	33
Hennessy Paradis Extra	40%	88
Martell Cordon Bleu	40%	39
Frapin VSOP Grande Champagne	40%	23
Frapin Château Fontpinot XO	41%	32
Frapin XO Grande Champagne	40%	40
Ferté de Partenay 1990	40%	24
Ferté de Partenay 1944	40%	160
Laberdolive Sables Fauves, Bas-Armagnac	42%	28

BRANDY

		4 cl
Carlos I	38%	19
Vecchia Romagna	38%	19

GUNZWILER EAUX DE VIE

Berner Rosenapfel barrique	40%	22
Vieille Prune barrique	40%	18
Vieille Williams barrique	40%	18

RUM

Bacardi Silver / Black	38%	13
Dictador 20 years	40%	24
El Dorado 15 years	43%	24
English Harbour 10 years	40%	24
Havana Club Añejo Especial	40%	13
Pyrat XO reserve	40%	24
Zacapa 23 Solera	40%	20

RARE RUM

Appleton Estate Joy 25 years	45%	42
Clément Vintage 1976	44%	56
Diplomatico Ambassador Selection	47%	39
Havana Club Tributo 2017	40%	52
Havana Club Union Cohiba	40%	56
Zacapa Royal Solera Gran Reserve	40%	48

BLENDED WHISK(E)Y

4 cl

Switzerland

Old Bear Langatun	40%	21
Old Deer Langatun	40%	21

Scotland

Ballantine's	40%	13
Chivas Regal 12 years	40%	15
Johnnie Walker Red Label	40%	13
Johnnie Walker Black Label	40%	15
Johnnie Walker Blue Label	40%	39
Monkey Shoulder William Grant	40%	15

Ireland

Jameson	40%	13
---------	-----	----

USA

Wild Turkey 81	40%	13
Jack Daniel's	40%	13
Knob Creek Straight Rye	50%	21
Bib & Tucker	46%	23
Hudson Baby	46%	28

Canada

Canadian Club	40%	13
---------------	-----	----

Japan

Yamazakura Fine Blended	40%	21
-------------------------	-----	----

SINGLE MALT WHISKY

PART I

		4 cl
<i>Switzerland</i>		
Swiss Highland Classic	46%	32
<i>Speyside</i>		
Cragganmore 12 years	40%	17
Glenfarclas 15 years	46%	23
Glenfiddich 12 years	40%	15
Glenlivet 12 years	40%	17
Glenrothes Sherry Cask	40%	21
Macallan Amber	43%	21
Macallan Sienna	43%	28
Macallan Ruby	43%	39
<i>Islay</i>		
As We Get It	61%	23
Ardbeg 10 years	46%	19
Lagavulin 16 years	43%	21
Laphroaig 18years	48%	32
<i>Isle of Skye</i>		
Talisker 10 years	46%	17
<i>Isle of Arran</i>		
Arran Single Malt 10 years	46%	19
<i>Isle of Jura</i>		
Isle of Jura 16 years	40%	21

SINGLE MALT WHISKY

PART II

4 cl

Highlands

Balvenie 15 years	48%	25
Balvenie Carribean Cask 14 years	43%	23
Glenmorangie 10 years	40%	19
Glenmorangie Milsean	46%	25
Highland Park Dark Origins	47%	25
Oban 14 years	43%	19

Japan

Akashi Single Malt	46%	28
--------------------	-----	----

India

Amrut Single Malt	46%	19
-------------------	-----	----

GRAPPA

Berta Elisi	43%	15
Moscato Nonino	45%	13
Sassicaia Poli	40%	34

LIQUEURS

Amaretto Disaronno	28%	11
Ingwerer	24%	11
Bailey's Irish Cream	17%	11
Sambuca Molinari	40%	11
Grand Marnier	40%	11

BIER

Bière à la Pression	25 cl	7
Belle Petite Blonde	10 cl	3.50
Bärner Müntschi – unfiltriert	33 cl	8
Bärni Spezial dunkel	33 cl	8
Erdinger Weissbier	33 cl	8
Calanda Senza – alkoholfrei	33 cl	7

MINERALWASSER

Valsler Prickelnd / Still	33 cl	7
San Pellegrino / Acqua Panna	50 cl	7
Perrier	33 cl	7

SOFTDRINKS

Apfelsaft – Hochstamm Prömium	33 cl	8
Eistee hausgemacht	30 cl	7
Coca-Cola / Coke Zero / Coke Light	33 cl	7
Sprite	33 cl	7
Rivella Rot	33 cl	7
Schweppes Ginger Ale / Bitter Lemon	20 cl	7
Ginger Beer Fever Tree	20 cl	7
Ginger Beer Fentiman's	27 cl	8
Sanbittèr	10 cl	6.50
Chinotto	20 cl	7

SÄFTE

Passionsfrucht, Grapefruit, Ananas, Cranberry, Tomaten, Pfirsich	20 cl	7
Orangensaft frisch gepresst	20 cl	8

KAFFEE & TEE

Kaffee, Espresso		6
Doppelter Espresso		8
Cappuccino, Café au lait		8
Latte Macchiato		8
Café Mélange		8
Caffè Corretto – mit Grappa		9

Portion Tee		9
-------------	--	---

Fragen Sie nach unserer umfangreichen Teekarte.

Ovomaltine – heiss oder kalt		6
Schokolade – heiss oder kalt		6
Chocolat Mélange		8

Chocolat Chaud Grand Cru Sprüngli 70%		8
mit Schuss		12

Grand Marnier / Mandarine Napoléon / Johnnie Walker / Havana Club

SNACKS

von 12 bis 23 Uhr
(letzte Bestellung um 22:45 Uhr)

LES SNACKS À PARTAGER

Assiette froide mit Bresaola, Landrauchschinken, Bauernschinken und Schlossberger Käse <i>Cold platter with bresaola, smoked ham, cooked ham, Schlossberg cheese</i>	29
Trio de crostini Crostini mit Rauchlachs, Artischocke und Angus Tartar <i>Crostini with smokes salmon, artichoke and Angus tartar</i>	22
Malakoff au Gruyère AOP Malakoff mit Gruyère AOP V <i>Gruyère AOP cheese fritters V</i>	16
Tartare de bœuf Black Angus Black Angus-Tartar mit Wachtelei und Brioche <i>Black Angus tartar, quail egg and brioche</i>	37
Pata Negra y Jalapeño Pata Negra mit Jalapeno-Marmelade <i>Pata Negra with jalapeno marmelade</i>	39

LE POTAGE ET LES SALADES

Potage Parmentier	18
Kartoffelsuppe mit Trüffel und Schnittlauch <i>Potato soup with truffle and chive</i>	
Salade croquante légèrement épicée	16
Marktsalat mit Gewürz-Dressing VG <i>Market salad with lightly spiced dressing VG</i>	
Mr Caesar's	29
Caesar-Salat mit Freiland-Pouletbrust <i>Caesar salad with free-range chicken breast</i>	

LES SANDWICHES

Sandwich au jambon et fromage	18
Sandwich mit Bauernschinken, Gruyère Käse und Senfbutter <i>Sandwich with cooked ham, Gruyere cheese and mustard butter</i>	
Croque Monsieur au jambon et fromage	18
Toast mit Bauernschinken und Appenberger Käse <i>Toast with cooked ham and Appenberg cheese</i>	
Croque Bellevue au saumon fumé et œuf	18
Toast mit Rauchlachs, Rührei und Trüffelöl <i>Toast with smoked salmon, scrambled egg and truffle oil</i>	
Club Classique	34
Club Sandwich klassisch mit Kalbsspeck <i>Club Sandwich classic with veal bacon</i>	
Club Orientale	34
Club Sandwich orientalisch mit Falafel und Halumi V <i>Club Sandwich oriental with falafel and halloumi cheese V</i>	

LES CUIITS

Just Angus-Burger	39
Angus-Burger mit Gruyère, Zwiebeln und pulled Beef <i>Angus burger with Gruyère cheese, onions and pulled beef</i>	
Risotto Acquerello aux crevettes roses et cébettes	35
Acquerello-Risotto mit Garnelen und jungen Zwiebeln <i>Acquerello-Risotto with shrimps and cibol onion</i>	
Taglierini, stracciatella di buffala et truffes	29
Taglierini mit Stracciatella di Buffala - Sauce und Trüffel V <i>Taglierini with stracciatella di buffala sauce and truffle</i>	
Spaghettoni napoli / bolognese	24
Spaghettoni Tomatensauce / Bolognese-Sauce <i>Spaghettoni tomato sauce / bolognese sauce</i>	
Paillard de veau à la viennoise, salade de pommes de terre	41
Wienerschnitzel mit warmem Kartoffelsalat <i>Veal schnitzel Viennese style, warm potato salad</i>	

^V Vegetarisches Gericht / *vegetarian dish*

^{VG} Veganes Gericht / *vegan dish*

LES DESSERTS

von 12 bis 23 Uhr
(letzte Bestellung um 22:45 Uhr)

Tarte au citron meringuée Zitronenkuchen mit Meringuage <i>Lemon pie with meringuage</i>	16
Gâteau du jour Tageskuchen <i>Tart of the day</i>	9

LES GLACES

Café glacé Eiskaffee Bellevue mit Kaffee-Glace, Rahm, Kaffee <i>Mocca ice cream with whipped cream and coffee</i>	15
Boule de glace Vanille, Schokolade, Mokka, Pistazien, Erdbeer, Himbeer, Zitrone, Mango <i>Vanilla, chocolate, mocca, pistachio, strawberry, raspberry, lemon, mango</i>	6 pro Kugel