

Champagner/Schaumwein <i>Champagne/Sparklingwine by the glass</i>		10cl
Chardonnay Grande Réserve	Jeeper Brut Blanc De Blancs  Champagne AOC – Frankreich	22
Pinot Noir, Meunier Grand Rosé	Jeeper Brut Rosé  Champagne AOC – Frankreich	23
Glera	Nudo Brut Prosecco DOC – Italien	15
Alkoholfreie Champagner <i>Alternative Non -Alcoholic</i>		10cl
French Bloom Rosé		18
Entalkoholisierter französischer Bio-Chardonnay-Wein, Bio-Traubensaft und natürliche Aromen wie Zitrone.		
Weisswein <i>White Wine by the glass</i>		10cl
Chasselas Dézaley Médinette	Domaine Louis Bovard Vaud AOC - Schweiz	19
Vermentino	Chateau La Mascaronne  Côtes De Provence AOC – Frankreich	12
Sauvignon Blanc Sémillon	Pagodes De Cos Blanc  Bordeaux AOC – Frankreich	21
Rosé <i>Rosé Wine by the glass</i>		10cl
Grenache, Cinsault	Château La Mascaronne  Côtes De Provence AOC – Frankreich	12
Rotwein <i>Red Wine by the glass</i>		
Pinot Noir Balavaud Grand Cru	Domaine Jean-René Germanier Valais AOC – Schweiz	15
Cabernet Sauvignon, Syrah	Château La Mascaronne  Côtes De Provence AOC – Frankreich	12
Cabernet Sauvignon Merlot, Petit Verdot	Pagodes De Cos  St-Estèphe AOC – Frankreich	25
Süsswein <i>Sweet Wine by the glass</i>		5cl
Furmint Tokaji Aszú 5 Puttonyos Hétszölő-Dülő	Tokaj-Hétszölő  Tokaj – Ungarn	16

Reinvented by Bellevue Palace Bern

Humorous Of Whisky

27

Macallan 12YO Double Cask | Peach | Chocolate | Soda

Whisky-Soda in einer ungewöhnlichen Version, bei der Schokoladen-Bitters und Pfirsiche die Komplexität des Scotchs hervorragend unterstreichen.

Summer In The City

19

Giselle Apéritif | Prosecco | Lime | Jasmin | Green tea

Ein erfrischender und aromatischer Spritz, wunderbar begleitet durch Zitrusfrüchte und Jasminblüten.

Mr. Brightside

19

Pisco | Sweet Vermouth | Grapes | Lime

Eine Kombination von Trauben in verschiedenen Varianten – Pisco, aromatischer Wermut und frische Trauben in einem leichten Pisco Sour vereint.

Streets Of Philadelphia

19

Gin | Amaro | Raspberry | Lemon | Prosecco

Clover Club, der 1904 im Bellevue-Stratford Hotel in Philadelphia gegründet wurde, hat eine neue Version bekommen.

Oliv(er) Twist

20

Gin | Vermouth | Grappa | Chartreuse | Olives | Lemon

Oliveoil

Dirty Martinis aus unserer Perspektive: Eine einzigartige Variante, verfeinert mit Grappa und Kräuterlikör

Fresh and Lively

Pimm`s Cup - 1860s London

18

Pimms No. 1 | Lemon | Ginger | Cucumber

Als James Pimm diesen erfrischenden Cocktail erfand, konnte er sicher nicht ahnen, dass er einmal offizieller Drink von Wimbledon Tennis Turnier werden würde.

Southside Fizz – 1890 New York

18

Gin | Lemon | Lime | Mint | Soda

Eine Variation des klassischen Mint Julep, die während der grossen Beliebtheit von Fizz-Cocktails entstand.

Air Mail - 1930s Caribbean

21

Rum | Lime | Honey | Champagne

Eine turbulente karibische Version des French 75, bei der Limette zwischen trockenen Noten hervorsteht.

Paloma - 1950s Mexico

18

Tequila | Lime | Agave | Grapefruit Soda

Über den Ursprung wird viel spekuliert, doch seine Beliebtheit in Mexiko ist unbestritten.

Mezcal Mule - 2008 New York

22

Mezcal | Lime | Ginger Beer | Agave | Passion fruit |
Cucumber

Ein klassischer Moscow Mule mit rauchiger mexikanischer Note, kreiert von Jim Meehan in der NY PDT Bar.

Bright and Confident

Singapore Sling – 1915 Singapore 18

Gin | Cherry | Benedictine D.O.M | Cointreau |
Pineapple | Lime

Kreiert im Raffles Hotel, ist er einer der grossen Durstlöscher des 20. Jahrhunderts.

Mai Tai – 1944 Oakland 22

Rum | Cointreau | Orgeat | Lime

Der Name dieses Cocktails kommt von “mai tai-roa aé”. Das ist ein Ausdruck aus der tahitianischen Sprache, der “nicht von dieser Welt – das Beste” bedeutet.

Jungle Bird – 1973 Kuala Lumpur 18

Rum | Campari | Pineapple | Lime | Sugar

Ananas und Limette glätten jede Rauheit in diesem “einfachen”
Tiki-Cocktail mit nur fünf Zutaten.

Porn Star Martini – 2002 London 23

Vodka | Passion fruit | Lime | Vanilla | Champagne

Der provokativ benannte Cocktail ist nur dem Namen nach ein Martini.

Ruby- 2016 Las Vegas 20

Vodka | Elderflower | Grapefruit | Giselle Royal | Lemon

Ein Trio aus Aromen trifft in harmonischer Weise aufeinander. Herbe Grapefruit und Zitrone, subtile Bitterkeit und reichhaltige Holunderblüte.

Nightcap

Sazerac - 1870 New Orleans

24

Rye Whiskey | Cognac | Sugar | Absinthe | Bitters

Verführerische aromatische Intensität – Anis, pfeffriger Roggen und Gewürze – machen dies zu einem der beliebtesten Drinks der klassischen Cocktails.

Ti Punch - 1890 Caribbean

24

Rhum | Sugar | Lime

Der Nationalcocktail von Martinique und die karibische Antwort auf den amerikanischen Old-Fashioned.

Hanky Panky - 1910`s London

18

Gin | Sweet Vermouth | Fernet Branca

Kreiert von der ersten weiblichen Chef-Bartenderin der legendären American Bar im Savoy Hotel in London – Ada “Coley” Coleman.

Espresso Martini – 1983 London

18

Vodka | Coffee Liqueur | Espresso

Wird Allgemein als moderner Klassiker angesehen. Tatsächlich ist er das einflussreichste und beliebteste Kaffeegetränk seit dem Irish Coffee.

Oaxaca Old Fashioned - 2007 New York

23

Tequila | Mezcal | Angostura | Agave

Ein Drink, der den Mixologen weltweit die Augen für das Potenzial von Tequila und Mezcal in Cocktails öffnete.

Non – Alcoholic Cocktails

Cranberry Crush

16

Erfrischende Limonade mit Cranberrysaft und Beerenstrauch.

Refreshing lemonade with cranberry juice and berry shrub.

Mocktail Mule

17

Für Ingwerliebhaber - mit alkoholfreiem Gin, frischem Limettensaft und Ginger Bier.

For ginger lovers, with nonalcoholic gin, fresh lime juice and ginger beer.

Yum Mamuang

18

Dieses von der thailändischen Küche inspirierte Getränk erinnert an einen frischen und leichten Mangosalat mit Koriander und etwas Schärfe.

Inspired by thai cuisine, this drink may remind you of a fresh and light mango salad with cilantro and some spiciness.

Peach Delight

18

Aussergewöhnlicher alkoholfreier Chardonnay mit einem Schuss Pfirsichsaft und frischem Thymian.

Exceptional nonalcoholic chardonnay with a splash of peach juice and fresh thyme.

Lady In Red

21

Die perfekte Balance zwischen süß und sauer mit einem prickelnden Touch.

The perfect balance between sweet and sour with a sparkling touch.

Gin	4cl
Amazzonía Rio Negro – Brasilien	19
Baigur Saigon – Vietnam	24
Crespo – Ecuador	16
Elephant – Deutschland	22
Matte Gin – Bern, Schweiz	17
Terre de Glace – Frankreich	15

& Tonic	20cl
Swiss Mountain Tonic – Schweiz	6
Swiss Mountain Provençale– Switzerland	
Gent's Tonic – Switzerland	
Tonic 1724 – Chile	
Thomas Henry Tonic – Germany	
Thomas Henry Grapefruit - Germany	

Gin & Tonic of the Season	4cl
Fragen Sie nach unserer saisonalen G&T Combo	19
<i>Please ask our staff about our seasonal G&T Combo</i>	

**Sie können Ihren Gin nicht finden?
Zögern Sie nicht nach unserem 99 Gin Menu zu fragen**

*Couldn't find your Gin?
Don't hesitate to ask for our 99 Gin Menu*

Cognac & Armagna	4cl
Hennessy V.S.O.P.	22
Hennessy XO	36
Rémy Martin XO	36

Tequila & Mezcal	4cl
Patron Silver	20
Mezcal Dos Once	17

Rum	4cl
Brugal 1888 Gran Reserva	21
Clairin Sajous	21
Pyrat XO reserve	16
Zacapa 23 Solera	22

Vodka	4cl
42 Below – Neuseeland	13
Belvedere – Polen	18
Grey Goose – Frankreich	18
The Wild Alps – Schweiz	16

Blended Whisk(e)y	4cl
Swiss Highland Classic – Schweiz	28
Chivas Regal 12 years – Schottland	19
Monkey Shoulder William Grant– Schottland	16
Bib & Tucker - USA	28
Wild Turkey Bourbon - USA	17
Woodford Reserve - USA	21
Yamazakura Fine Blended – Japan	22
Hibiki Japanese Harmony – Japan	32

Single Malt Whisk – Schottland -	4cl
---	-----

Macallan Double Cask Flight 3 x 2cl	55
--	----

Begeben Sie sich auf eine spannende Reise
Entdecken Sie The Macallan Double Cask Whisky Selection

*Embark on an exciting journey and discover
The Macallan Double Cask Whisky Selection. Enjoy every sip!*

Balvenie Port Wood 21 years – Speyside	40
Macallan Harmony Collection Vibrant Oak – Speyside	36
Laphroaig 10 years - Islay	19
Talisker 10 years – Islands	19
Highland Park 21 years – Highlands	46
Glenmorangie 10 years – Highlands	16
Oban 14 years– Highlands	26

Bier *Beer*

Heineken	Pression <i>Draft</i>	25 cl	8
Felsenau Naturtrüb	Pression <i>Draft</i>	33 cl	9
Felsenau Bärner Müntschi – unfiltriert		33 cl	9
Felsenau Bärni Spezial dunkel		33 cl	9
Erdinger Weissbier		33 cl	9
Calanda Senza – alkoholfrei		33 cl	8

Mineral Wasser *Mineral Water*

Henniez Prickelnd / Still		50 cl	8
San Pellegrino / Acqua Panna		50 cl	8
«VUE» Wasser		75 cl	6

 CHF 2 werden der Genolier Foundation gespendet
CHF 2 will be donated to the Genolier Foundation

Soft Drinks

Coca-Cola / Coca-Cola Zero		33 cl	8
Sprite		33 cl	8
Rivella Rot		33 cl	8
Ginger Ale / Bitter Lemon		20 cl	8
Ginger Beer		20 cl	8
Chinotto		20 cl	8
Sanbittèr		10 cl	7

Säfte *Juices*

Grapefruit, Ananas, Cranberry, Pfirsich		20 cl	8
Frischer Orangensaft		20 cl	9
Bio Apfelsaft – Opaline		25 cl	9

Kaffee & Tee *Coffee & Tea*

Unser Kaffee ist aus biologischem Anbau und Fairtrade-zertifiziert.
Our coffee is organic and Fairtrade certified.

Kaffee, Espresso			7
Doppelter Espresso			9
Cappuccino, Café au lait			9
Latte Macchiato			9

Tee - Chanoyu

Portion 9

Fragen Sie nach unserer Teekarte
Please ask for our tee selection

Food Selection

Snack

Huîtres creuses Marennes-Oléron n° 2	p. p.	8
Roggenbrot Salzbutter Zitronen Schalottenvinaigrette <i>Rye-bread salted butter lemon shallots vinaigrette</i>		

Antipasti		32
Bresaola Prosciutto Coppa sonnengetrocknete Tomaten Mozzarella Oliven marinierte Paprikas <i>Bresaola prosciutto coppa sundried tomatoes, mozzarella olives marinated pepper</i>		

Frites à la truffe 		19
Pommes Frites Trüffel Parmesan <i>Fries truffle parmesan</i>		

Insalata Caprese		34
Heirloom Tomaten Burrata Granatapfel-Essig Pesto <i>Heirloom tomatoes burrata pomegranate-vinegar pesto</i>		

Caesar Salad		29
mit gebratener Pouletbrust / with roasted chicken breast		37
mit grillierten Krevetten / with grilled prawns		39

Pasta

Penne Rigate all'Arrabbiata		26
Taggiasca Oliven Cherry Tomaten <i>Taggiasca olives cherry tomatoes</i>		

Agnolotti		28
Ricotta und Spinat Agnolotti Salbeibutter <i>Ricotta and spinach agnolotti sage butter</i>		

Spaghetti alla Chitarra con Ragù alla Bolognese		28
Spaghetti Ragù alla Bolognese <i>Spaghetti bolognese ragout</i>		

Classics

Tartare de bœuf		42
Tatar vom Angus Rind Pecorino Romano Brioche <i>Angus Beef tartare pecorino romano brioche</i>		
Surf Club Sandwich		38
Geräucherter Lachs Meerrettichcreme hartgekochtes Ei <i>Smoked salmon horseradish cream hard-boiled egg</i>		
Turf Club Sandwich		38
Pouletbrust Speck vom Duroc-Schwein hartgekochtes Ei <i>Chicken breast Duroc pork bacon hard-boiled egg</i>		
Steak de thon mi-cuit 		57
Angebratenes Thunfischsteak grüne Bohnen mit Mandeln Koriander Sauce <i>Semi-cooked tuna steak green beans with almonds coriander sauce</i>		
Cotoletta alla Milanese		58
Kalbskotelett alla Milanese Pommes Frites <i>Veal-Milanese French fries</i>		
Filet de bœuf à la sauce au poivre 	150g	68
Rindsfilet Pfeffersauce Grillgemüse <i>Beef fillet pepper sauce grilled vegetables</i>		
Bellevue Burger		44
Brioche Bun Black Angus Rind Gruyère Smoked Sauce Pommes Frites <i>Brioche bun Black Angus beef Gruyère smoked sauce french fries</i>		

Desserts

Tartelette aux fraises  13
Erdbeeren | Vanille Crème | Tartelette
Strawberry | vanilla cream | tartellette

Rüebli Kuchen   11
Karottenkuchen
Carrot cake

Zitrone Meringue Kuchen  11
Lemon meringue tart

Schokoladen Variation  13
Chocolate variation

Eiskaffee Bellevue 15
Kaffee-Glace | Rahm | Kaffee
Coffee Ice Cream | Cream | Coffee

Hausgemachte Eis  & Sorbet  6 p. Kugel
Homemade ice cream & sorbet 6 p. scoop

Vanilleeis | vanilla ice cream
Joghurt- & Waldfruchteis | yoghurt- & forest fruit ice cream
Pistazieneis | pistachio ice cream
Schokoladensorbet | chocolate sorbet
Erdbeersorbet | strawberry sorbet
Ananassorbet | pineapple sorbet
Litchi-Himbeer-Rosen-Sorbet | lychee-raspberry-rose sorbet
Zitronensorbet | lemon sorbet

Wir beantworten gerne Ihre Fragen zu den Inhaltsstoffen und möglichen Allergenen.

We will be happy to answer any questions about our ingredients and possible allergens

Vegetarisch 

Vegan 

Glutenfrei 

Lactosefrei 

Brot: Schweiz Rind: Schweiz

Kalb: Schweiz Geflügel: Schweiz

Schwein: Schweiz Lachs: Schottland

*Bread: Switzerland Beef: Switzerland Veal: Switzerland
Poultry: Switzerland Pork: Switzerland Salmon: Scotland*

Alle Preise in CHF inkl. MWST

All prices in CHF including VAT