

BELLEVUE
BAR & FUMOIR

HOST : NATASCHA GALUS
HEAD CHEF : ERIC HENCK
CHEF PATISSIER : JEREMY ARCHEREAU

SOCIAL BITES

Crostini 22

Lachs, Artischocke, Iberico-Schinken
Salmon, artichokes, Iberico ham

Cold Cuts 29

Bresaola, Rohschinken, Coppa, Gruyère
Breasola, ham, coppa, Gruyère

Smoked salmon 29

Rauchlachs, Meerrettich, Ciabatta-Brot
Smoked salmon, horseradish, ciabatta

CLASSICS

Potage parmentier 18

Kartoffel-Lauch-Suppe
Potato-Leek-Soup

Burrata 26

Heirloom Tomaten, Pesto
Heirloom toamotes, pesto

Angus Beef Tartar 37

Süsse Zwiebeln, Jalapeños, Manchego-Käse
Sweet onions, jalapenos, manchego cheese

Caesar Salat mit Poulet 29

mit Krevetten/ *with prawns* 32
mit Thunfisch/ *with tuna* 34

Club Sandwich 34

Maispoularde, Chili-Jam, Duroc-Speck
Chicken, chili jam, Duroc pork bacon

Tagliatelle, Penne Rigate oder Spaghetti 22

All'Arrabiata / pesto / pomodori / bolognese

Acquerello Risotto 37

mit Zitrone & Parmigiano-Reggiano
with Lemon & Parmigiano-Reggiano

Filet de Saumon 54

Lachsfilet
Salmon filet

Paillard de veau à la viennoise 43

Wienerschnitzel mit warmem Kartoffelsalat
Escalope vienna style with warm potato salad

BELLEVUE Burger 39

Angus Rind, Speck-Marmelade, Trüffel Mayonnaise
Angus Beef, bacon jam, truffle, mayonnaise

LE FROMAGE

Sélection de fromages affinés Suisses 21
Schweizer Käseselektion
Swiss cheese selection

LES PATISSERIES

Tartelette au citron meringuée 9
Zitronen-Tartelette mit Meringue
Lemon tartelette with meringue

Tartelette aux fraises 9
Erdbeertartelette
Strawberry tartelette

Tarte aux pommes 9
Apfelwähe
Apple pie

Brownie chocolat-caramel 9
Schokoladenbrownie mit Karamell
Chocolate brownie with caramel

LES GLACES

6 par portion

Caramel Caramel	Chocolat Schokolade	Pistache Pistazie	Vanille Vanille
Abricot au thym Aprikose mit Thymian	Fraise Erdbeere	Citron Zitrone	Mangue Mango

LES GARNITURES

Copeaux de chocolat
Schokoladen-Späne

Sauce chocolat
Schokoladen-Sauce

Granola au miel
Honig-Granola

Pollen
Blütenstaub

Café Glacé 15
Eiskaffee Bellevue mit Kaffee-Glace, Rahm, Kaffee

Für Fragen zu Ingredienzen und Allergenen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung
We will be happy to answer any questions about our ingredients and allergens

Rind: Schweiz Kalb: Schweiz Poulet: Schweiz Ente: Frankreich
Gänseleber: Frankreich Schwein: Schweiz Gamberi: Vietnam Lachs: Schweiz
Flusskrebs: Spanien Seezunge: Niederlande Krevette: Vietnam Jakobsmuschel: USA

in Kooperation mit

