

**♥-lich Willkommen zu unseren
„Zweiten“
Balchen-Spezialitätenwochen
im Seerestaurant Bellevue**

Salate:

<i>Grosser grüner Salat</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Grosser gemischter Salat</i>	<i>Fr. 11.50</i>
<i>Bunter Herbstsalat „Hausart“ (mit geräuchtem Lachs)</i>	<i>Fr. 15.00</i>

Aus dem „Suppentopf“

<i>Echte „Frauenfelder“ Rieslingschaumsuppe</i>	<i>Fr. 14.50</i>
<i>Kay's hausgemachtes Rjebli-Ingwerschaumsüppchen</i>	<i>Fr. 13.50</i>

Fischspezialitäten:

<i>Balchenfilets pochiert „Zuger Art“</i> <i>an einer feinen Kräuterweissweinsauce serviert</i>	<i>Fr. 36.50</i>
---	------------------

<i>Balchenfilets gebraten „Seefahrer Art“</i> <i>angerichtet auf Kay's hausgemachtem Thai-Gemüsecurry</i>	<i>Fr. 37.50</i>
---	------------------

<i>Balchenfilets pochiert „Venezia“</i> <i>gefüllt mit Blattspinat an einer mit „Nouvelle Prat“ verfeinerten Safranschaumsauce</i>	<i>Fr. 39.00</i>
--	------------------

<i>Balchenfilets gebraten „Miss Saigon“</i> <i>angerichtet auf einer rassigen Curry-Weissweinsauce mit feinen Früchten</i>	<i>Fr. 38.50</i>
--	------------------

<i>Balchenfilets in der Goldfolie gedämpft „Gersauer Art“</i> <i>nach einem Rezept aus der alten „Schwertküche“ (Versuchen Sie unsere Haus-Spezialität)</i>	<i>Fr. 39.00</i>
---	------------------

Balchenfilets gebraten „St. Saphorin“

lassen Sie sich von diesem Haus- Rezept überraschen!

Fr. 37.50

Balchenfilet-Cordon-bleu „

*Ein spezielles Rezept aus unserer Küche! In der Kruste
gebraten, gefüllt mit Mozzarella Salbei und Rohschinken*

Fr. 37.00

Balchenfilets in der Kruste „Nidwaldner Art“

Unser „Klassiker“! Serviert mit Sauce Tatar

Fr. 36.00

„Wochenhit“ unser Lieblingsgericht der Stammgäste

*Serviert mit sechs feinen Gemüsesorten, Balchen in der Kruste
Salzkartoffeln und Sauce Tartar*

Fr. 36.-

Wählen Sie als Beilage:

Salzkartoffeln, Basmatireis oder Trockenreis sind im Preis inbegriffen.

Reichhaltiges Gemüseplättchen als Beilage (4 Sorten)

Fr. 6.50

Unsere Weinempfehlung :

*Zu unseren feinen Balchenspezialitäten
servieren wir Ihnen auf Wunsch einen wirklich
ausgezeichneten „Mont sur Rolle“ im Offenausschank!*

Mont-sur-Rolle „La Perche“

*Appellation d'origine contrôlée La Côte
Diese Weinspezialität besticht durch ihre
schöne Frucht und Vollmundigkeit!*

**Flasche zum Spezialpreis von Fr. 37.50
(pro dl im Offenausschank Fr. 6.-)**

Feiern Sie Weihnachten doch bei uns im „Bellevue“

mit einem feinen Feiertagsmenue

24.12.17 bis 15.00h offen

25.12 und 26.12 Mittag und Abend offen

Wir freuen uns auf Ihre sehr geschätzte Reservation !

Ihre Gastgeber

Andreas Schmid mit Team