

Unsere beliebten „Klassiker“

Hausgemachter Rehpfeffer nach „Grossmutter Art“

serviert mit Kay's hausgemachten Spätzli

Champignons, Rosenkohl, Rotkraut und Preiselbeeren

Fr. 36.-

Butterzartes Rehgeschnetzeltes „Maitre André“

Das Lieblingsrezept unserer Stammgäste !

an einer feinen Wildrahmsauce mit Äpfeln und

Trauben serviert mit hausgemachten Spätzli

Fr. 37.50

Rehschnitzel rosa gebraten „Mirza“ (unsere Empfehlung!)

Das beliebteste Gericht der Innerschweiz!

zarte Schnitzel vom Rehbäggli an einer speziellen Preiselbeer-Wildrahmsauce

mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und Mirza-Apfel

Fr. 46.50

Zarter Hirschfilet-Spiess vom Grill „Hubertus“

an einer rassigen Wild-Pfefferrahmsauce, garniert mit

Rotkraut, Rosenkohl, Birne und feinen Kartoffel-Kroketten

Fr. 44.50

Unsere Weinspezialitäten im Offenausschank!

„Los Condes“ Gran Reserva 2013 (Catalunya)

60 Monate gelagert davon 24 Monate im Eichenfass
ergibt einen ausgezeichneten rubinroten Wein mit vollem Charakter
Medaille d'Or in Berlin 2017

Pro dl Fr. 7.50 / Flasche Fr. 45.-

Für den Weinliebhaber die Empfehlung des Patron's

„Salzberg“ DAC 2013

Kellerei Nittnaus Burgenland (Merlot /Blaufränkisch)
Kräftiges Rubinrot, Schoke-Röstnoten, reife Pflaumen, vollmundig und
saftig am Gaumen. Einer der „Besten“ Rotweine dieser Gegend!

Pro dl Fr. 10.50 / Flasche Fr. 75.-

ein feines Glas „Suuser“

pro dl Fr. 2.50 oder Flasche 5 dl Fr. 11.-

Herzlich Willkommen zu einem feinen „Wildschmaus“ im Seerestaurant Bellevue

Feine Saisonsalate

Bunter Blattsalat „Waldmeister“ (Hausspezialität) Fr. 16.50
mit Trauben, Äpfeln und gebratenen Hirschfiletwürfeli,
serviert an feinem hausgemachtem Preiselbeer-Frenchdressing

Zarter herbstlicher Blattsalat „Diana“ Fr. 15.-
der Klassiker, garniert mit gehacktem Ei und Muotitaler Hirschheu,
serviert an Dominik's rässigem hausgemachten Ruccola-Frenchdressing

Suppenspezialitäten aus der „Bellevue-Küche“

Hausgemachtes „Frauenfelder“ Rüebl-Ingwersüppchen Fr. 11.50
„Tessiner“ Merlotschaumsüppchen (nur bei uns erhältlich) Fr. 12.50
Kay's „Brandenburger“ Kürbisschaumsüppchen Fr. 12.50
½ Portion (einfach ein Genuss) Fr. 7.50

Herbstliche vegetarische Spezialitäten

Vegi-Wildteller mit Herbstbeilagen reich garniert Fr. 28.50
Kay's hausgemachte Kürbis-Lasagne Fr. 29.-
serviert mit einem kleinen Blattsalat in der Schale an Preiselbeerdressing
Zartes Quorngeschnetzeltes „Försterinnen Art“ Fr. 28.-
serviert an einer feinen Wildrahmsauce mit Früchten und Champignons

Hinweis an unsere Gäste Hirsch : Österreich Reh: Schweiz/Österreich