

Unsere Weinempfehlung ...

Für den Liebhaber von feinem Wein aus „Sizilien“

„Grande Alberone“ 2018

*Terre Siziiane IGP
Chardonnay, Catarratto, Inzolia*

*In dieser Flasche verbirgt sich die Wärme des Mittelmeers.
Die sonnigen Weinfelder auf Sizilien bringen den harmonischen und fruchtigen
Wein hervor. Ein sehr guter von Luca Maroni mit 94 von 100 Punkten
ausgezeichneter Weisswein*

Flasche Fr. 39.50 1dl Fr. 6.-

..... unser sehr feiner Bündner Herrschäftler

Maienfelder „Gnädig Herre Wy“

AOC Graubünden Kellerei Zanolari

*Fruchtig im Antrunk, gut strukturiert, weiche gut
eingebundene Tanine, ausgewogen, harmonisch mit fülligem Abgang
Fruchtnote nach Erdbeeren, Himbeeren und Waldbeeren*

Flasche zum Degustationspreis von Fr. 47.50

*„Än Guetä“ wünscht Ihnen das gesamte Team vom
Seerestaurant Bellevue!*

**Zum 51-jährigen „Goldenen Fisch“ haben wir
für Sie ein feines Menü zusammengestellt:**

Hausgemachtes Chnoblibrötli

serviert mit

buntem Blattsalat in der Schale „schöne Fischerin“

*mit geräucherten Forellenfilet- und Apfelstückli
an hausgemachtem Ruccoladressing*

Feines „Tessiner“ Merlotschaumsüppchen

Zarte Zanderfilets vom Grill „Al Limone“

*an einer rassigen Zitronenpfefferschaumsauce
serviert mit Basmatireis*

„Dominik`s“ hausgemachtes Erdbeerschüümli

garniert mit Vanilleglacé und Rahm

Menü complet zum Jubiläumspreis von Fr. 55.-

Nur Hauptspeise Fr. 37.-