

2020 / 2021

Seerestaurant Bellevue Brunnen

„Der Treffpunkt für Geniesser,“

*Ausgezeichnet mit dem „Goldenen Fisch“ für
hervorragende Fischküche!*

Menuvorschläge für jeden Anlass

Wir freuen uns auf Ihre
geschätzte Reservation!

Andreas Schmid
mit dem ganzen Team

Seerestaurant Bellevue
Axenstrasse 2, 6440 Brunnen
Tel. 041/ 828 23 23 Handy 078/7481366

E-mail : info@bellevue-brunnen.ch
Home : www.bellevue-brunnen.ch

Alle Preise inclusiv 7,7% MwSt. Preisanpassungen bleiben vorbehalten.

*Wir garantieren Ihnen einen wunderschönen Aufenthalt in
unserem Restaurant!*

Kalte Vorspeisen

<i>Hauspastete „Richelieu,, serviert mit Sauce Cumberland</i>	<i>Fr. 22.50</i>
<i>Melone mit Rohschinken (Saison)</i>	<i>Fr. 19.50</i>
<i>Kleiner Bündnerteller „Grischuna,,</i>	<i>Fr. 17.50</i>
<i>Crevettencocktail „Neptun,,</i>	<i>Fr. 23.00</i>
<i>Geräuchertes Forellenfilet „Martin,,</i>	<i>Fr. 23.50</i>
<i>Geräucherter Lachs Toast und Butter</i>	<i>Fr. 27.00</i>

Warme Vorspeisen

<i>Tortellini alla Panna</i>	<i>Fr. 15.50</i>
<i>Fischsuppe „Seegusler Art,,</i>	<i>Fr. 15.50</i>
<i>Steinpilztoast „Orsay,,</i>	<i>Fr. 21.00</i>
<i>Kalbsmilken-Pastetli „Rossini,,</i>	<i>Fr. 23.50</i>
<i>Riesencrevetten „Ceylon,,</i>	<i>Fr. 28.00</i>

*Sehr gerne erfüllen wir Ihnen auch jeden
anderen Wunsch, wie zum Beispiel
½ Portionen unserer Fischspezialitäten als Vorspeise!!*

Kleine Imbisse und Salate

<i>Grosser grüner Salat</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Grosser gemischter Salat</i>	<i>Fr. 11.50</i>
<i>Buntgemischter Salat „Schari-Vari,“</i>	<i>Fr. 12.00</i>
<i>Grosser Salatteller</i>	<i>Fr. 17.00</i>
<i>Salatbouquet „Hausart,“ mit Ei, Spargelspitzen und Rohschinken</i>	<i>Fr. 22.00</i>
<i>Wurstsalat reich garniert</i>	<i>Fr. 16.50</i>
<i>Thonsalat reich garniert</i>	<i>Fr. 17.00</i>
<i>„Fähri-Teller,“ mit viel Fleisch garniert</i>	<i>Fr. 24.50</i>
<i>Bündnerteller „Grischuna,“</i>	<i>Fr. 24.00</i>

<i>Kalbs- oder Schweinsbratwurst Pommes frites und Salat</i>	<i>Fr. 25.50</i>
<i>Schweinshals-Cordon-Bleu „Wiener Art,“ Pommes frites und Gemüse garnitur</i>	<i>Fr. 33.00</i>
<i>Gemüseteller mit Champignons und Ei</i>	<i>Fr. 26.00</i>
<i>Gemüsebouquet mit gebratenen Felchenfilets und Sauce Tartar (bis 15 Personen)</i>	<i>Fr. 34.00</i>
<i>„Gersauer Cordon-Bleu“ mit vielen feinen Salaten und Pommes frites garniert (Fitnesssteller)</i>	<i>Fr. 36.00</i>

Spezialitäten aus der Fischküche

Bei jedem dieser Fischgericht ist eine Tagessuppe sowie ein grosser grüner Salat mit einem Chnoblibrötli inbegriffen!!

Felchenfilets gebacken nach „Nidwaldner Art,,
serviert mit Salzkartoffeln und Salat **Fr. 47.00**

Felchenfilets pochiert nach „Ratsherren Art,,
an einer feinen Safransauce mit Reis und Salat **Fr. 46.00**

Felchenfilets „Zuger Art,, (Spezialität)
an einer Kräuterweissweinsauce mit Reis und Salat **Fr. 46.00**

Eglifilets gebraten „St. Saphorin,,
ein ganz spezielles Rezept mit Reis und Salat **Fr. 49.50**

Felchenfilets gedämpft „Gersauer Art,,
das „Beste,, aller Rezepte aus Gersau. Serviert mit Salzkartoffeln und einem grünen Salat **Fr. 48.50**

Eglifilets gebraten nach „Luzerner Art,,
mit Tomaten, Zwiebeln und Kapern. Serviert mit Salzkartoffeln und einem grünen Salat **Fr. 48.50**

Fangfrisches Saiblingsfilet nach „Florentiner Art,,
mit Blattspinat gefüllt und serviert an einer Safran-Weissweinsauce mit Reis und Salat **Fr. 49.50**

Zanderfilets gebraten „Al Limone,,
an einer rassigen Zitronenschaumsauce. Serviert mit Maisgnocchi und Salat **Fr. 48.50**

Sehr gerne empfehlen wir Ihnen auch unsere bestbekanntesten Fisch-Duo und Fisch-Trio, die wir mit einem Salat und einem Grapefruitsorbet servieren.

Beliebte Fleischgerichte

Tagessuppe oder Bouillon sind im Preis inbegriffen!!

„Riz Casimir, (Zartes Pouletfleisch)

*an einer rassigen Currysauce mit vielen Früchten
garniert. Serviert mit Basmati-Reis und Salat*

Fr. 33.50

Frisches CH-Pouletbrüstli nach „Prinzessinnen Art,“

*an einer feinen Sherry-Pfefferschaumsauce serviert mit Butternudeln
und einem grossen gemischten Salat*

Fr. 33.50

Schweinsrahmschnitzel „Försterinnen Art,“

*an einer Rahmsauce mit frischen Champignons.
Serviert mit Butternudeln und einem Salat*

Fr. 37.50

Schweinsfleischbraten nach „Aargauer Art,“

*serviert mit Nudeln oder Pommes frites und
einem Gemüsebouquet (3 Sorten nach Wahl)*

Fr. 38.50**

Kalbsgeschnetztes nach „Zürcher Art,“

*(unsere Spezialität) serviert mit Rösti oder Nudeln
und einem grünen Salat*

Fr. 49.50

mit zartem Pouletgeschnetztem

Fr. 34.50

Kalbsnierli „Gorbatschov,“

*an einer rassigen Vodka-sauce. Serviert mit Rösti
und einem grünen Salat*

Fr. 45.50

Kalbfleischpiccata nach „Mailänder Art,“

*serviert mit Tomatenspaghetti oder Safranrisotto
und einem buntgemischten Salat*

Fr. 51.50

„Haus-Spezialitäten,, incl. Suppe nach Wahl

Schweinsfilet aus dem Ofen „Al Limone,,
an einer ganz speziellen Zitronenschaumsauce. Serviert
mit Wildreis und einem Gemüsebouquet

Fr. 51.50**

Rindsfiletgulasch „Stroganoff,,
an einer rassigen Paprikarahmsauce. Serviert mit
hausgemachten Spätzli und einem grossen Salat.

Fr. 59.00

Kalbsteak vom Grill „Hausart,, 180 gr
an einer feinen Cognac-Morchelrahmsauce. Serviert
mit Hausmachernudeln oder Kroketten,
und feinem Gemüsebouquet
mit zartem Kalbsfilet aus dem Ofen (+ Fr. 5.-)

Fr. 63.00

Roastbeef „à l'anglaise,,
nach Ihrem Wunsch gebraten. Serviert mit
Kroketten oder Kartoffelgratin und einem
grossen Gemüsebouquet. Sauce nach Wahl.

Fr. 65.00**

Rindsfiletsteak vom Grill „Cordon-Rouge,, 180 gr
mit feiner Geflügelleberpastete garniert. Serviert mit
Kartoffelgratin, Butternudeln und Gemüsebouquet

Fr. 68.00

Les Trois-Filets „Rossini,, 3 x 60 gr
zarte Kalbs-, Schweins- und Rindsfiletmedaillons an
feinen hausgemachten Saucen, garniert mit Nudeln,
Kartoffelgratin und einem Gemüsebouquet

Fr. 69.00

Unsere Spezialität des Hauses

Gefülltes Schweinsfilet im Teig „Bellevue“
serviert mit Kartoffelgratin, Butternudeln und
einem feinen Gemüsebouquet (5 Sorten)
Fr. 56.50**

**Die mit ** gekennzeichneten Menu 's können erst ab 10 Personen zubereitet
werden.**

Der Chef empfiehlt:

unsere sehr beliebten und allseits bekannten

Gourmet-Menu`s

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

dazu gehören je nach Saison:

Kalte Vorspeise (Spezialsalat)

☆☆☆

Hausgemachte Suppe nach Ihrem Wunsch

☆☆☆

Fangfrische Fisch-Spezialität

(nach Fang)

☆☆☆

Sorbet nach Wahl

☆☆☆

Schweinsfilet nach Art des Chef's

Beilage nach Ihrer Wahl

☆☆☆

Dessertspezialität

☆☆☆

Dieses 6-gängige, nach Ihren Wünschen zusammengestellte

Gourmetmenu,

servieren wir Ihnen für

Fr. 99.- *pro Person*

(Zuschläge für Kalb- oder Rindsfilet)

*Geniessen Sie einen unvergesslichen Aufenthalt im
„Seerestaurant Bellevue und lassen Sie sich von uns verwöhnen !!!*

Unsere Empfehlung für Bankette bis max. 30 Personen!

(2018 und 2019 das beliebteste Menu bei unseren Gästen)

Gerne offerieren wir Ihnen folgendes Menu.

Wichtig!!

***Sie können dabei direkt an Ihrem Anlass
wählen zwischen einem
Fisch- oder Fleisch-Hauptgericht!***

*Das Menu setzt sich aus 4 Gängen zusammen
und besteht aus:*

Hausgemachtes Chnoblbrötli

Spezieller Saisonsalat mit Hausdressing

***Hausgemachte Suppenspezialität
(nach Ihrem Wunsch)***

Fischgericht (je nach Fang)

oder

Fleischgericht (Schweinsfilet)

Hausgemachte Dessertspezialität

(Saisonal)

***Dieses Menu kostet complet
zwischen 62.- und 69.- Fr
(Zuschläge für Kalbs- oder Rindsfilet)***

Dessert-Spezialitäten

<i>Feine Schokoladenmousse „Maitre André“</i> <i>garniert mit Rahm und Mandelsplitter</i>	<i>Fr. 12.50</i>
<i>Hausgemachte „Brännli, Crème</i> <i>garniert mit Rahm und Caramelsauce</i>	<i>Fr. 12.00</i>
<i>Feines Caramelköpfli „Hausart,“</i> <i>mit Rahm, reichhaltig garniert</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Cassata mit Eierlikör</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Gratinierte Ananas „Calypso,“</i> <i>mit Vanilleglacé und Rahm (Saison)</i>	<i>Fr. 15.50</i>
<i>Panna Cotta „Grossmutter Art,“</i> <i>mit marinierten Früchten (Saison) und Vanilleglacé</i>	<i>Fr. 14.50</i>
<i>Dessert-Surprise „Bellevue“</i> <i>lassen Sie sich überraschen, verschiedene feine Desserts werden auf einem Teller serviert</i>	<i>Fr. 18.50</i>
<i>Verschiedene Eisbecher und Sorbets ab</i>	<i>Fr. 9.50</i>

Alle Desserts nur auf Vorbestellung

Besonderes:

Sollten Sie spezielle Wünsche oder Anregungen haben, so wenden Sie sich bitte an Frau Lindauer, Frau Soltermann, Herrn Schmid oder an die Servicemitarbeiter. Wir werden unser Bestes geben, damit Ihr geschätzter Anlass im „Bellevue“ zu Ihrer vollsten Zufriedenheit ausfallen wird!! Und nicht zu vergessen in diesen Preisen sind Kerzen, Wäsche und unsere Tischdekoration inbegriffen.

Wir freuen uns auf Sie !!

Bitte die neuen Reservationsbedingungen auf der letzten Seite beachten

Neue Reservationsbedingungen per 01.01.2020

Die abgemachte Personenzahl ist bindend.

Sie muss uns bis 2 Arbeitstage vor dem Anlass telefonisch oder per Mail bekanntgegeben werden und vom Restaurant bestätigt werden. Spätere Absagen werden pro Person mit 70 % des Menüpreises belastet.

Die Menüpreise beinhalten den Verbleib im Restaurant bis Mitternacht für Reservationen ab 18.00h !

*Jede **angefangene** Stunde ab Mitternacht wird mit pauschal Fr. 150.- in Rechnung gestellt danach ab 02.00 mit Fr. 250.-*

Diese Rechnung wird separat an den Veranstalter des Anlasses gestellt.

Reservationen am Mittag sind unter 15 Personen bis 15.00h und darüber bis 17.00 h möglich.

Reservationen für Saal oder Restaurant für eine Sitzung werden wie folgt belastet.

Kleines Säali bis max 14 Personen pro Stunde Fr. 50.-

Seminarraum bis max 35 Personen pro Stunde Fr. 100.-

Restaurant bis max 80 Personen pro Stunde 250.-

Diese Reservationsgebühr entfällt bei Reservation mit anschliessendem Essen.

Bei Veranstaltungen mit Musik müssen ab 22.00 die Fenster und Türen geschlossen werden . Ab Mitternacht ist das Feiern draussen nicht mehr gestattet.