

♥-lich Willkommen zu unseren
Zander-Spezialitätenwochen im
Seerestaurant Bellevue

Salate:

Grosser grüner Salat	Fr. 10.50
Grosser gemischter Salat	Fr. 11.50
Grosser grüner Salat „Hausart“ mit feinem Rauchlachs an hausgemachtem Curry-Bananendressing	Fr. 15.50

Aus dem „Suppentopf“

Echtes „Tessiner“ Merlot-Schaumsüppchen	Fr. 14.50
Bouillon in der Löwentasse „Seegusler Art“ Garniert mit Flädli, gebratenen Zanderwürfeli und Sherry	Fr. 15.50

Zarte Zander -Spezialitäten:

Zanderfilets gebraten „Brunner Art“ an einer feinen Prosecco-Safrankräutersauce serviert mit Trockenreis	Fr. 32.50
---	-----------

Zanderfilets gebraten „nach König's Art“ angerichtet auf Kay's hausgemachtem Thai-Gemüsecurry serviert mit Basmatireis	Fr. 34.50
---	-----------

Zanderfilets in der Goldfolie gedämpft „Vitznauer Art“

auf einem Beet von Gemüse und Cherry-Tomaten. Nach einem Rezept aus der alten „Förstli-Küche“ Serviert mit Salzkartoffeln (evt. etwas Wartezeit)	Fr. 38.00
--	-----------

Zweite Seite beachten...

Zanderfilets gebraten „Grischuna“

lassen Sie sich von diesem Hausrezept überraschen!
Serviert an einer feinen Rotwein-Kräutersauce mit
Bündnerfleischwürfeli und Basmatireis

Fr. 35.-

Zanderfilets gebraten „Einsiedler Art“

unser absolutes Lieblingsrezept und nur im „Bellevue“ erhältlich!
Serviert mit Trockenreis

Fr. 36.-

Zanderfilets gebraten „Piemonteser Art“

an einer speziellen Prosecco-Gorgonzolaschaumsauce,
serviert mit Basmatireis

Fr. 34.-

Reichhaltiges Gemüseplättchen als Beilage (4 Sorten)

Fr. 6.50

Unsere Weinempfehlung :

Zu unseren feinen Zander-Spezialitäten
servieren wir Ihnen auf Wunsch einen wirklich
ausgezeichneten „Sizilianer“ im Offenausschank!

„Grande Alberone“ IGP
Terre Siciliane 2017
Chardonnay, Catarratto, Inzolia

Das Aroma dieses sizilianischen Weisswein ist reich an Blumen, Pfirsichen,
Melonen und aromatischen Kräutern.
Im Mund machen Zitrusfrüchte und tropische Noten den Wein ausgewogen, weich
und mit einem frischen langanhaltenden Abgang

Von Weinexperte Luca Marini mit 94/100 Punkten ausgezeichnet

Flasche zum Spezialpreis von Fr. 39.50
(pro dl im Offenausschank Fr. 6.00)

Feiern und geniessen Sie bei uns Ihren Geburtstag,
ihre Hochzeit oder auch nur
ein feines Essen mit Verwandten, Freunden oder Bekannten

Wir freuen uns auf Ihre sehr geschätzte Reservation!
Ihre Gastgeber
Andreas Schmid mit Team