

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

Salate:

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

Aus dem „Suppentopf“

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

Fischspezialitäten:

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

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

<i>Balchenfilets gebraten „Einsiedler Art“</i> <i>Dieses feine Rezept gibt es nur im „Bellevue“ !</i> <i>Serviert mit Apfelwürfeli und Haselnüssen</i>	Fr. 39.00
---	-----------

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

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

Balchenfilets gebraten „St.Saphorin“

lassen Sie sich von diesem Haus- Rezept überraschen!

Fr. 37.50

Balchenfilet nach „Frauenfelder Art“

Ein spezielles Rezept aus unserer feinen Fisch-Küche!

Gebraten mit Speckstreifen, Zwiebeln und Tomatenwürfel

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 sieben feinen Gemüsesorten, Balchenfilet 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 ausgezeichnetes Curvéé aus dem sonnigen Sizilien im Offenausschank!

Bianco di Sizilia „Fontalta“

Terre Siciliane IGT Hausabfüllung Cantine Settesoli

Helles gelb, duftet nach Ananas. Im Gaumen rund mit angenehmer Säure

Trauben : Trebbiano und Cataratto

Flasche zum Spezialpreis von Fr. 33.50

(1dl im Offenausschank Fr. 6.-)

Feiern Sie Silvester bei uns im „Bellevue“

mit einem feinen Gourmet-Menue.

25.12 und 26.12 ganzer Tag offen

Machen Sie Ihren Liebsten doch eine grosse Freude mit einem

„Bellevue“ Geschenkgutschein!

ab Fr. 50.- mit einer Flasche Wein

Wir freuen uns auf Ihre sehr geschätzte Reservation!

Ihre Gastgeber Andreas Schmid mit Team