

Ganz ♥-lich Willkommen
zu unseren sehr beliebten
Zander-Spezialitätenwochen im
Seerestaurant Bellevue

Salate:

Grosser grüner Salat	Fr. 10.50
Kleiner grüner Salat in der Schale	Fr. 8.-
Grosser gemischter Salat	Fr. 11.50
Grosser grüner Salat „Hausart“ garniert mit feinem Rauchlachs	Fr. 16.50

DominiK's hausgemachte Salatsaucen: Französisch,- Italienisch- oder Ruccoladressing

Aus dem „Suppentopf“

Echtes „Tessiner“ Merlot-Schaumsüppchen	Fr. 14.50
<i>(halbe Portion)</i>	Fr. 9.50
Bouillon in der Löwentasse „Seegusler Art“	Fr. 15.50
<i>Garniert mit Flädli, gebratenen Zanderwürfeli und Sherry</i>	

Unsere zarten Zander -Spezialitäten:

Zanderfilets gebraten „Brunner Art“	
<i>an einer feinen Prosecco-Safrankräutersauce</i>	
<i>serviert mit Trockenreis</i>	Fr. 33.50

Zanderfilets gebraten „nach König's Art“	
<i>angerichtet auf Kay's hausgemachtem Thai-Gemüsecurry</i>	
<i>serviert mit Basmatireis</i>	Fr. 35.50

Zanderfilets in der Folie gedämpft „Luzerner Art“	
<i>auf einem Beet von Tomaten, Kapern, feingehackten Zwiebeln und Olivenöl.</i>	
<i>Nach einem Rezept aus der alten „Förstli-Küche“</i>	
<i>Serviert mit Salzkartoffeln (evt. etwas Wartezeit)</i>	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!*

Fontalta Bianco 2019

Terre Siziliane IGT

Trebbiano/ Catarratto

*In dieser Flasche verbirgt sich die Wärme Siziliens! Helles gelb.
Duftet nach Ananas. Im Gaumen rund, mit einem mittelschweren Körper
und angenehmer Säure. Einfach ein feiner Sommerwein.*

Flasche zum Spezialpreis von Fr. 29.50

(pro dl im Offenausschank Fr. 5.50)

*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*