

**Zum 53-jährigen "Goldenen Fisch" Jubiläum
habe ich für meine sehr geschätzten Gäste
ein spezielles 4-gängiges
Degustations-Menü zusammengestellt:**

Hausgemachtes Chnoblibrötli

serviert mit

buntem Blattsalat in der Schale "schöne Fischerin"

mit geräucherten Forellenfilet- und Apfelstückli
an Olivia's hausgemachtem Ruccoladressing

Dominik's feines „Tessiner“ Merlotschaumsüppchen

Gibt es nur im „Bellevue“!

Zarte Zanderfilets vom Grill "Al Limone"

an einer rassigen Prosecco-Zitronenpefferschaumsauce
serviert mit Basmatireis

„Marlene's" hausgemachtes Erdbeerschüümli

garniert mit Vanilleglacé und Rahm

Menü complet zum Jubiläumspreis von Fr. 58.-

Unsere Weinempfehlung ...

Für den Liebhaber von feinem Wein aus dem sonnigen „Sizilien“

Die Empfehlung des Chef's

Grande Alberone

Ein sehr feines Cuvée aus Chardonnay, Catarratto und Inzoliatrauben

In dieser Flasche verbirgt sich die Wärme Siziliens.

Stil, Finesse und viel Frucht sind die Charakteristika dieser Weinspezialität

Vom Top-Weinführer Italiens Luca Maroni mit 96 von möglichen 98 Punkten ausgezeichnet

Flasche Fr. 43.50 1dl Fr. 7.-

"Än Guetä" wünscht Ihnen das gesamte Team vom Seerestaurant Bellevue!