

2022 / 23

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 Fax 041/ 828 22 60

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>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>

*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. 11.00</i>
<i>Grosser gemischter Salat</i>	<i>Fr. 12.00</i>
<i>Buntgemischter Salat „Schari-Vari,“</i>	<i>Fr. 13.00</i>
<i>Grosser Salatteller mit Ei</i>	<i>Fr. 18.00</i>
<i>Salatbouquet „Hausart,“ mit Ei, Spargelspitzen und Rohschinken</i>	<i>Fr. 22.00</i>
<i>Wurstsalat reich garniert</i>	<i>Fr. 17.50</i>
<i>Thonsalat reich garniert</i>	<i>Fr. 19.00</i>
<i>„Bellevue-Teller,“ mit viel Fleisch garniert</i>	<i>Fr. 26.50</i>
<i>Bündnerteller „Grischuna,“</i>	<i>Fr. 26.00</i>

<i>Kalbs- oder Schweinsbratwurst Pommes frites und Salat</i>	<i>Fr. 27.50</i>
<i>Falsches Cordon-Bleu „Wiener Art,“ Pommes frites und Gemüse garnitur</i>	<i>Fr. 34.00</i>
<i>Grosser Gemüseteller mit Champignons und Ei</i>	<i>Fr. 28.00</i>
<i>Gemüsebouquet mit gebratenen Felchenfilets und Sauce Tartar (bis 15 Personen)</i>	<i>Fr. 36.00</i>
<i>„Gersauer Cordon-Bleu,“ mit vielen feinen Salaten und Pommes frites garniert</i>	<i>Fr. 38.00</i>

Spezialitäten aus der Fischküche

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

Felchenfilets gebacken nach „Nidwaldner Art,“
serviert mit Salzkartoffeln und Salat **Fr. 48.00**

Felchenfilets pochiert nach „Ratsherren Art,“
an einer feinen Safransauce mit Reis und Salat **Fr. 48.00**

Felchenfilets „Zuger Art,“ (Spezialität)
an einer Kräuterweissweinsauce mit Reis und Salat **Fr. 48.00**

Eglifilets gebraten „St. Saphorin,“
ein ganz spezielles Rezept mit Reis und Salat **Fr. 52.50**

Felchenfilets gedämpft „Gersauer Art,“
das „Beste,“ aller Rezepte aus Gersau. Serviert mit Salzkartoffeln und einem grünen Salat **Fr. 51.50**

Eglifilets gebraten nach „Luzerner Art,“
mit Tomaten, Zwiebeln und Kapern. Serviert mit Salzkartoffeln und einem grünen Salat **Fr. 52.50**

Fangfrisches Saiblingsfilet nach „Florentiner Art,“
mit Blattspinat gefüllt und serviert an einer Safran-Weissweinsauce mit Reis und Salat **Fr. 51.50**

„Goldener Fisch“ Zanderfilets gebraten „Al Limone,“
an einer rassigen Zitronenschaumsauce. Serviert mit Basmatireis, Salat und einem Erdbeerschüümli (4 Gänge) **Fr. 58.00**

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 Reis und Salat*

Fr. 35.50

Frisches Pouletschnitzel nach „Thurgauer Art,“

*an einer feinen Calvadossauce, serviert mit Butternudeln
und einem grossen gemischten Salat*

Fr. 36.50

Schweinsrahmschnitzel „Försterinnen Art,“

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

Fr. 39.50

Schweinsvoressen nach „Gärtnerinnen Art,“

serviert mit Kartoffelstock und Gemüsebouquet

Fr. 38.00**

Schweinshalsbraten nach „Aargauer Art,“

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

Fr. 41.50**

Kalbsgeschnetzeltes nach „Zürcher Art,“

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

Fr. 53.50

mit zartem Pouletgeschnetzeltem

Fr. 36.50

Kalbsnierli „Gorbatschov,“

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

Fr. 47.50

Kalbfleischpiccata nach „Mailänder Art,“

*serviert mit Tomatenspaghetti oder Safranrisotto
und einem buntgemischtem Salat*

Fr. 54.50

„Haus-Spezialitäten,, incl. Suppe nach Wahl

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

Fr. 55.50**

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

Fr. 64.00

Kalbsteak vom Grill „Hausart,, 180 gr
an einer feinen Cognac-Morchelrahmsauce. Serviert
mit Hausmachernudeln, gedämpfter Tomate
und einem gemischten Salat

Fr. 68.00

Roastbeef „à l'anglaise,,
nach Ihrem Wunsch gebraten. Serviert mit
Rösti-Kroketten, Butternudeln und einem
grossen Gemüsebouquet. Sauce Béarnaise

Fr. 71.00**

Kalbsnierenbraten „Grossmutter Art,,
ein feines altes Rezept. Serviert mit Kartoffelgratin
und einem grossen Gemüsebouquet

Fr. 58.50**

Rindsfilet aus dem Ofen „Cordon-Rouge,, 200 gr
mit feiner Geflügelleberpastete garniert. Serviert mit
Kartoffelgratin, Butternudeln und Gemüsebouquet

Fr. 64.00

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. 72.00

Unsere Spezialität des Hauses

Gefülltes Schweinsfilet im Teig „Bellevue,,
serviert mit Kartoffelgratin, Butternudeln und
einem feinen Gemüsebouquet (5 Sorten)

Fr. 61.50**

**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. 104.- *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 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 65.- und 70.- Fr
(Zuschläge für Kalbs- oder Rindsfilet)***

Dessert-Spezialitäten

<i>Feine Schokoladenmousse „Mître André“ garniert mit Rahm und Mandelsplitter</i>	<i>Fr. 12.50</i>
<i>Hausgemachte „Brännli, Crème garniert mit Rahm und Caramelsauce</i>	<i>Fr. 12.00</i>
<i>Feines Caramelköppli „Hausart“, mit Rahm, reichhaltig garniert</i>	<i>Fr. 12.50</i>
<i>Cassata mit Eierlikör</i>	<i>Fr. 9.50</i>
<i>Gratinierte Ananas „Calypso“, mit Vanilleglacé und Rahm (Saison)</i>	<i>Fr. 15.50</i>
<i>Panna Cotta „Grossmutter Art“, mit marinierten Früchten (Saison) und Vanilleglacé</i>	<i>Fr. 14.50</i>
<i>Dessert-Surprise „Bellevue“ 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 Herrn Baggenstos, 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 01.01.2022

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 Menuepreises belastet.

Die Menuepreise 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.