

Zander-Spezialitätenwochen im Seerestaurant Bellevue

Aus dem „Suppentopf“

Echtes „Tessiner“ Merlot-Schaumsüppchen
(halbe Portion)

Fr. 14.50

Fr. 10.50

Bouillon in der Löwentasse „Seegusler Art“

Fr. 15.50

Garniert mit hausgemachten Flädli, gebratenen Zanderwürfeli und Sherry

Exclusive, nur bei uns erhältliche Zander-Spezialitäten:

Zanderfilets gebraten „Brunner Art“

an einer feinen Prosecco-Safrankräuterschaumsauce

Serviert mit Trockenreis

Fr. 36.50

Zanderfilets gebraten „nach König's Art“

angerichtet auf hausgemachtem Thai-Gemüsecurry.

Serviert mit Basmatireis.

(ein feines Rezept unseres ehemaligen Küchenchef-Stellvertreters Kay König)

Fr. 38.50

Zanderfilets gebraten „Einsiedler Art“

Diese Spezialität gibt es wirklich nur bei uns!

Vorzugsbutter, Haselnüsse und Äpfel harmonisieren fantastisch.

Serviert mit Trockenreis.

Fr. 38.00

Zanderfilets gebraten „Grischuna“

Alltägliche Rezepte aber sicher nicht bei uns !!

An einer feinen leichten Rotwein-Kräutersauce mit

Bündner Trockenfleischwürfeli. Serviert mit Basmatireis.

Fr. 37.50

Zanderfilets gebraten „Piemonteser Art“

Wer glaubt Gorgonzola und Fisch passen nicht zusammen wird hier das

Gegenteil finden... ! Es passt, wie gut das dürfen Sie herausfinden 😊

Serviert mit Basmatireis.

Fr. 38.00

Bitte vormerken !
ab dem 16. September servieren
wir wieder unsere sehr feinen
Wildspezialitäten.