

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

Salate:

Grosser bunter Blattsalat „St.Nikolaus“

mit Feigen, Mandarinen und Baumnüsse

an hausgemachtem Curry-Bananendressing

Fr. 17.00

Zarter grosser Herbstsalat „Hausart“

mit feinem geräuchtem Lachs an Rucola-Dressing

Fr. 18.00

Aus dem „Suppentopf“

Echtes „Frauenfelder“ Rieslingschaumsüppchen

Fr. 15.50

Dominik's hausgemachtes Rüebl-Ingwerschaumsüppchen

Fr. 14.50

Fischspezialitäten:

Balchenfilets pochiert „Zuger Art“

an einer feinen Kräuterweissweinsauce serviert mit Reis

Fr. 39.50

Balchenfilets gebraten „Luzerner Art“ (Klassiker)

mit Dattel-Tomaten, Zwiebeln, Kapern, und Salzkartoffeln

Fr. 41.50

Balchenfilets gebraten „Einsiedler Art“

Dieses feine Rezept gibt es nur im „Bellevue“!

Serviert mit Apfelwürfeli und Haselnüssen. Serviert mit Reis

Fr. 42.00

Balchenfilets gebraten „Miss Saigon“

angerichtet auf einer milden Curry-Weissweinsauce

mit feinen Früchten und Basmatireis

Fr. 42.50

Balchenfilets in der Goldfolie gedämpft „Gersauer Art“

nach einem Rezept aus der alten „Schwertküche“ serviert mit Salzkartoffeln

(Versuchen Sie unsere Haus-Spezialität)

Fr. 43.0

Balchenfilets gebraten „St.Saphorin“

lassen Sie sich von diesem sehr feinen exklusiven Haus- Rezept überraschen! Serviert mit Salzkartoffeln

Fr. 42.50

Balchenfilet „Grischuna“ (Sommerhit 2022)

*Ein spezielles Rezept aus unserer feinen Fisch-Küche!
Gebraten an einer speziellen Rotwein-Kräutersauce
mit Bündnerfleischwürfeli. Serviert mit Trockenreis*

Fr. 43.00

Balchenfilets in der Kruste „Nidwaldner Art“

Unser „Klassiker“! Serviert mit Sauce Tatar und Salzkartoffeln

Fr. 41.50

„Wochenhit“ das Lieblingsgericht der Stammgäste

*Serviert mit sieben feinen Gemüsesorten, Balchenfilet in der Kruste
Salzkartoffeln und hausgemachter Sauce Tartar*

Fr. 43.00

Reichhaltiges Gemüseplättchen als Beilage (5 Sorten)

Fr. 7.50

Beachten sie auch unsere Zanderspezialitäten auf der Rückseite!

Unsere Weinempfehlung :

Zu unseren feinen Balchenspezialitäten servieren wir Ihnen auf Wunsch ein wirklich ausgezeichnetes Cuveé aus dem sonnigen Tessin im Offenausschank!

„UNIRE“ 2021

Bianco Ticino IGT Cantina il Cavaliere

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

Einfach erfrischend, weich, fruchtig und leicht!

Trauben : Merlot Bianco und Sauvignon Blanc

Flasche zum Spezialpreis von Fr. 53.-

(1dl im Offenausschank Fr. 8.-)

*Feiern Sie Weihnachten oder 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.- verpackt mit einer Flasche Wein)*

*Wir freuen uns auf Ihre sehr geschätzte Bestellung oder Reservation!
Ihre Gastgeber Andreas Schmid mit Team*