

*Zum 55-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

Das 4-Gangmenü complet zum Jubiläumspreis von Fr. 62.-

Mit fangfrischen Felchenfilets aus „unserem“ See Fr. 68.- ☺

*Für den Liebhaber von feinem Schweizer Wein.
Unsere Spezialität aus dem sonnigen „Waadtland“*

Die Empfehlung des Chef's !

„Domain de Valmont“ Grand Cru Morges 2021

In dieser Flasche verbirgt sich die sonnige Wärme der Westschweiz.

Fruchtig mit der typischen Chasselas-Note, mit feinen und eleganten Aromen von Pink-Grapefruit, Feuerstein- und Zitronenbonbons. Im Gaumen rassig, fruchtig-zarter Abgang. Wein wurde mit dem Silberdiplom der Expovina ausgezeichnet

Flasche Fr. 45.- 1dl Fr. 7.50

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