

# Zander-Spezialitätenwochen im Seerestaurant Bellevue

## Aus dem „Suppentopf“

**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 pochiert „Brunner Art“**

an einer feinen Prosecco-Safrankräuterschaumsauce

Serviert mit Trockenreis

Fr. 38.50

**Zanderfilets gebraten „nach König's Art“**

angerichtet auf hausgemachtem Thai-Gemüsecurry.

Serviert mit Basmatireis.

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

Fr. 41.50

**Zanderfilets gebraten „Einsiedler Art“**

Diese Spezialität gibt es wirklich nur bei uns!

Vorzugsbutter, Haselnüsse und Äpfel harmonieren fantastisch.

Serviert mit Trockenreis.

Fr. 40.00

**Zanderfilets gebraten „Grischuna“**

Alltägliche Rezepte aber sicher nicht bei uns !!

An einer feinen leichten Rotwein-Kräutersauce mit

Bündner Trockenfleischwürfeli. Serviert mit Basmatireis.

Fr. 40.00

**Zanderfilets gebraten nach „Luzerner Art“**

Der absolute Klassiker

In Butter gebraten und nappiert mit Tomatenwürfeli, Zwiebeln

und Kapern. Serviert mit Salzkartoffeln.

Fr. 41.50

**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. 41.00