

# Herzlich Willkommen zu einem feinen „Wildschmaus“ im Seerestaurant Bellevue

\*\*\*\*\*

## Feine Saisonsalate

**Bunter Blattsalat „Waldmeister“** (Hausspezialität) Fr. 19.50  
mit Trauben, Äpfeln und gebratenen Rehbäggliwürfeli  
serviert an feinem hausgemachtem Preiselbeerdressing

**Zarter herbstlicher Blattsalat „Diana“** Fr. 18.50  
der Klassiker, garniert mit gehacktem Ei und Muotitaler Hirschheu,  
serviert an Simon's's rassicem hausgemachten Ruccoladressing

## Suppenspezialitäten aus der „Bellevue-Küche“

**Hausgemachtes „Frauenfelder“ Rüebl-Ingwersüppchen** Fr. 14.50

**„Tessiner“ Merlotschaumsüppchen** (nur bei uns erhältlich 😊) Fr. 14.50

**Muotitaler“ Kürbisschaumsüppchen mit Hirschheu** Fr. 16.50

## Fleischlose Herbst-Spezialitäten

**Vegi-Wildteller** mit Herbstbeilagen reich garniert Fr. 37.50  
serviert mit einem kleinen Blattsalat in der Schale an Preiselbeerdressing

**Zarte Quornwürfel „Försterinnen Art“** Fr. 38.50  
serviert an einer feinen Wildrahmsauce mit Früchten und Champignons  
mit hausgemachten Spätzli und kleinem Blattsalat an Preiselbeerdressing

*Hinweis an unsere Gäste Hirsch : Österreich Reh: Schweiz/Österreich*

## Unsere beliebten „Klassiker“

### **Butterzartes Rehgeschnetztes „Maître André“**

**Das Lieblingsrezept unserer Stammgäste !**

an einer feinen Wildrahmsauce mit Äpfeln und Trauben serviert mit hausgemachten Spätzli

**Fr. 44.50**

### **Rehschnitzel rosa gebraten „Mirza“ (unsere Empfehlung!)**

**Das beliebteste Gericht der Innerschweiz!**

zarte Schnitzel vom Rehbäggli an einer speziellen Preiselbeer -Wildrahmsauce mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Marroni und Mirza-Äpfel

**Fr. 54.50**

### **Zarter Hirschfiletmedaillonspiess vom Grill „Hubertus“**

**(unsere spezielle Empfehlung)**

an einer rassigen Wildrahmsauce mit grünen Pfefferkörner, serviert mit Spätzli und Rotkraut

**Fr. 51.50**

## Unsere Weinspezialitäten zu den Wildgerichten

### **„Carmelo“ Salento IGT Primitivo**

Ein fülliger Rotwein mit einer gefälligen Restsüsse und einem komplexen Aromaspektrum  
Im Vordergrund intensive Aromen nach Brombeeren und gut integrierte Noten von Unterholz  
Im Gaumen elegante Nuancen nach Dörrzwetschgen. Ein wahrer Genuss!

**Pro dl Fr. 7.50 / Flasche Fr. 43.50**

**Für den Weinliebhaber Spaniens die Empfehlung des Patron's**

### **„Tamaral“ Vendimia Seleccionada Crianza 2018**

Ribera del Duero

Im Glas tiefrot, fast violett. Das verführerische Bouquet duftet nach Roten Früchten, veredelt durch wunderbare Röst- und Schokoladennoten.  
Ein ganz toller Wein mit sehr viel Finesse und langem Nachhall

**Flasche Fr. 56.50**

**ein feines Glas „Suuser“**

**pro dl Fr. 3.- oder Flasche 5 dl Fr. 14.-**