

**Ganz ♥-lich Willkommen**  
**zu unseren sehr beliebten (verlängerten)**  
**Zander-Spezialitätenwochen im**  
**Seerestaurant Bellevue**

**Salate:**

|                                 |           |
|---------------------------------|-----------|
| <b>Grosser grüner Salat</b>     | Fr. 11.50 |
| <b>Grosser gemischter Salat</b> | Fr. 12.50 |

*Dominik's hausgemachte Salatsaucen: Französisch,- Italienisch- oder Ruccoladressing*

**Unsere zarten Zander -Spezialitäten:**

**Zanderfilets gebraten „Brunner Art“**

*an einer feinen Prosecco-Safrankräutersauce*

*serviert mit Trockenreis*

Fr. 38.50

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

*angerichtet auf Kay's hausgemachtem Thai-Gemüsecurry*

*serviert mit Basmatireis*

Fr. 41.50

**Zanderfilets gebraten „Einsiedler Art“**

*Unser absolutes, weltweit nur bei uns erhältliches Lieblingsrezept*

*Serviert mit Trockenreis*

Fr. 40.-

**Zanderfilet gebraten „Piemonteser Art“**

*Wer glaubt Fisch und Gorgonzola passen nicht zusammen 😊  
muss diese Spezialität einfach mal probieren!*

*Serviert mit Basmatireis*

Fr. 41.-

*Leider unsere letzten Weihnachten im Bellevue*

*Reservieren Sie schon frühzeitig für unsere bestbekanntesten Innerschwyzter  
Balchenspezialitäten ab dem 25.11.23 und natürlich für Weihnachten und  
Silvester oder einfach aus Freude an einem Besuch im Bellevue 😊. Wir  
freuen uns schon sehr auf Sie!*

*Andreas Schmid mit seinem **Besten** Team*