

**♥-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 Ruccola-Dressing

Fr. 18.00

Aus dem „Suppentopf“

Sehr feines „Frauenfelder“ Rieslingschaumsüppchen

Fr. 16.50

Dominik's hausgemachtes Rüebl-Ingwerschaumsüppchen

Fr. 15.50

Fischspezialitäten:

Balchenfilets pochiert „Zuger Art“

an einer feinen Kräuterweissweinsauce serviert mit Trockenreis

Fr. 41.50

Balchenfilets gebraten „Frauenfelder Art“ (Klassiker)

mit Dattel-Tomaten, Zwiebeln und Speckwürfel,
serviert mit Salzkartoffeln.

Fr. 43.50

Balchenfilets gebraten „Einsiedler Art“

Dieses feine Rezept gibt es nur im „Bellevue“!

Serviert mit Apfelwürfel und Haselnüssen. Serviert mit Trockenreis

Fr. 44.00

Balchenfilets gebraten „Miss Saigon“

angerichtet auf einer milden Curry-Weissweinsauce
mit feinen Früchten. Serviert mit Basmatireis

Fr. 44.50

Balchenfilets in der Goldfolie gedämpft „Gersauer Art“

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

(Versuchen Sie unsere Haus-Spezialität)

Fr. 45.00

Balchenfilets gebraten „St.Saphorin“

*lassen Sie sich von diesem Haus- Rezept überraschen!
serviert mit Salzkartoffeln*

Fr. 44.50

Balchenfilets gebraten „Piemontese“ (Sommerhit 2023)

*Ein spezielles Rezept aus unserer feinen Fisch-Küche!
Gebraten an einer speziellen Prosecco-Weissweinschaumsauce
mit „Cremoso-Gorgonzola“. Serviert mit Trockenreis*

Fr. 43.00

Balchenfilets in der Kruste „Nidwaldner Art“

Unser „Klassiker“! Serviert mit Sauce Tatar und Salzkartoffeln

Fr. 42.50

„Wochenhit“ DAS Lieblingsgericht der Stammgäste

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

Fr. 44.00

Reichhaltiges Gemüseplättchen als Beilage (5 Sorten)

Fr. 7.50

Unsere Weinempfehlung :

*Zu unseren feinen Balchenspezialitäten servieren wir Ihnen auf Wunsch einen
wirklich ausgezeichneten Chardonnay aus dem sonnigen Frankreich auch im
Offenausschank!*

Chardonnay „Mon Amour“

Pays D'Oc

*Helles gelb, duftet nach Apfel, Birne Im Gaumen rund mit angenehmer Säure
Einfach erfrischend, weich, sehr fruchtig und leicht!*

Rebsorte : Chardonnay

Flasche zum Spezialpreis von Fr. 44.-

(1dl im Offenausschank Fr. 7.-)

Machen Sie Ihren Liebsten doch eine grosse Freude mit einem

„Bellevue“ Geschenkgutschein!

ab Fr. 50.- mit einer Flasche Wein

Wir freuen uns auf Ihre sehr geschätzte Bestellung oder Reservation!

Ihre Gastgeber Andreas Schmid mit Team

Beachten Sie unsere Zanderspezialitäten auf der Rückseite.....