



Restaurant

**BELLEVue**

Lüsslingen



## Vorspyse

### Salate

e Gablete <b>Grüens</b> vom Pflanzblätz	8.00
es Schäli vou farbigem <b>Märedsalot</b>	10.50
<b>Nüsslersalot</b> mid brotnigem Späck und Ei a üsem feine Huusdressing	13.50
<b>Crevettencocktail</b> mid chnusprigem Toast und Anke	12.50

### Suppen

<b>Soledurner Wysüppli</b> mid feinem „Landeroner “ koched und serviert mid eme Blätterteig- Chnusperli und Nydle	11.50
<b>Roti Currysuppe</b> mid ere Rysecrevette und Parmesanchips	9.50

Über Zuetate i üsne Gericht wo chöi Allergie und Intoleranze uslöse,  
informiere mir Öich uf Afrog sehr gärn!

## Hauptgang

### vom Chaub

**Suuri Läberli** inere Zibelesoose  
mid chrospeliger Ankerösti und Broccoli 32.50

**Wienerschnitzu**  
serviert mid frittierte Vierkanthärdöpfu und Märitgmües 33.50

**Rahmschnitzu**  
Chaubsplätzli are feine Nydlesoose  
serviert mid Ankenüdeli und Gmüesgarnitur 33.50

### vom Söili

Muetis autbewährts **Gordon bleu**  
gfüllt mid Schinke und Soledurner Herrechääs  
derzue gits frittierti Vierkanthärdöpfu  
und Märitgmües 32.50

**Schwinsfilet - Medaillon** im Späckmantel  
ufeme Champignon-Rahmsoosespiegu  
mid Ankenüdeli und ere Gmüesgarnitur 34.50

**Tranchiert Schwinssteak** 200g mid Chrüteranke  
derzue Williamshärdöpfu und Gmüesbuket 28.50

### vom Huehn

**Hühnerbrüstli** umwicklet mid Speck  
ufeme Rotwysoosespiegu mid  
Rys und Blattspinat 28.50

## Hauptgang

### vom Söili und Chaub

#### Bellevue - Gschnätzleds

gluschtig vom Söili und Chaub

are feine Champignons-Chrütterrahmsoose

mid chrospeliger Ankerösti und Broccoliröschen

29.50

### vom Rind

#### Rindsfilet vom Grill

Chilisoose oder Chrüteranke

derzue es Gmüesbuket und

e Bilag nach Wahl

150g 40.50

200g 45.50

300g 59.50

#### Rindsfiletwürfeli Stroganoff

are Paprikarahmsoose

Säget üs wie rassig mir söue brate

mild, scharf oder füürig

derzue e Gmüesgarnitur und e Bilag nach Wahl

39.50

Rindsfilet **Madagaskar** (ab 2 Persone) 150g am Tisch flambiert

are früsch zubereitete Nydlesoose mid grünem Pfäffer

derzue gits e Gmüesgarnitur und e Bilag nach Wahl

44.50

#### Suure Mocke

mid Händöpfustock und Bohne im Speckmantel

32.50

### vom Ross

#### Ross - Entrecôte 200g

mid grüener Pfäfferrahmsoose

ere Gmüesgarnitur und Williamshändöpfu

34.50

## Hauptgang

usem Wasser

### Eglifilets

im Mandleanke brote  
derzue gits Blattspinat und  
Williams Händöpfu

34.50

### Teigware „Nantua“

mid eme zwöierlei vo Rysecrevette und brotnige Jakobsmuschle  
are fyne Hummerankesoose

30.50

Es **Tatar** vom gröicherete **Lachs** 150g  
herrlech mariniert mid Meerrettichschuum agrichtet  
derzue chnusprige Toast und Anke

30.50

## Fleischlooses

### Mediterrans Gmüesragout

mid Kirschtomate, Kürbiskernen und Wybeeri  
serviert im Rysring

25.50

### Spätzlipfanne

mid Gmüesstreife und tröchnete Tomate  
gratiniert mid Herrechäas  
und derzue e Champignonsrahmsoose

25.50

Fleischdeklaration Mir bezieh üses Fleisch usschliesslech  
vo dr Metzgerei Marti/Herzogenbuchsee  
und wenn nid anders deklariert us dr Schwyz (Pferd: Argentinien)  
Üsi Pryse si natürlech in Schweizerfranke und inklusive 7.7% Mehrwärtstüür

# Chlini Charte

Klassiker si immer wieder guet

## Schnipo

Panierts Söilischnitzeli mid frittierte Vierkanthärdöpfu 22.50

## Rahmschnitzu

Es Söiliplätzli anere fyne Nydlesoose  
mid Nudle und Pfirsich 24.50

**Buurebratwurscht** anere Zibelesoose  
und frittierte Vierkanthärdöpfu

19.50

**Hühnerflügeli** 5Stk im Chörbli  
mid frittierte Vierkanthärdöpfu

**Wurst-Chäässalot** eifach

12.50

**Wurst-Chäässalot** garniert

19.50

**Chaute Fleischtäller** mid allerlei gluschtige Sache

20.50

## „Bellevue - Burger“

### Dr Schwyzer

Es saftigs Rindfleischhack im Burgerbrot mid Späckstreife,  
Chääs, Gurke, Zibele und eme Spiegeui  
mid frittierte Vierkanthärdöpfu 19.50

### Dr Dopplet

Zwöifach Rindshack im Burgerbrot gschichtet mid Späck, Zibele,  
Gurke, Tomate und Salot  
serviert mid frittierte Vierkanthärdöpfu 24.50