



Restaurant

BELLEVUE

Lüsslingen



Anton Meister/Stefan Huber
Bürenstrasse 60 / 4574 Lüsslingen SO

Tel.: 032 622 35 73

info@bellevue-luesslingen.ch

www.bellevue-luesslingen.ch

Montag ganzer Tag und Dienstag bis 16.30 Uhr geschlossen

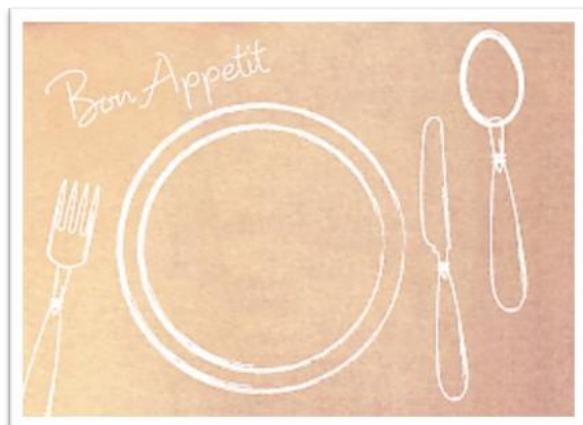
Menu Vorschläge ab 10 Personen

Vielen herzlichen Dank, dass Sie uns für Ihren Anlass ausgewählt haben. Unser Restaurant verspricht nicht nur einen genussvollen Abend zu zweit oder mit ihren Freunden, auch für Firmen- oder Vereinsanlässe, Familienfeiern, Konfirmationen, Klassentreffen und Hochzeiten sind wir professionell für Sie da. Wir nehmen uns gerne Zeit für sie und besprechen ihr Vorhaben in einem persönlichen Gespräch, damit ihre Feier zum unvergessenen Ereignis wird. Nachfolgende Vorschläge sollen Ihnen eine Hilfe sein, um Ihren Anlass zu planen und um Speis und Trank zusammenzustellen. Sehr gerne sind wir auch bereit, Sie mit Ratschlägen zu unterstützen und auf ihre Wünsche einzugehen. Es ist für uns ein großes Bedürfnis, Sie und Ihre Gäste zu verwöhnen.

Folgende Räumlichkeiten stehen Ihnen zur Verfügung:

Grosses Säli	Für ca. 24 Personen
Kleines Säli	Für ca. 12 Personen
Säli ohne Trennwand	Für ca. 30 Personen
Saal	Für ca. 70 Personen
Kegelbahn	Für ca. 24 Personen

Wir schreiben Ihnen gerne schöne Menukarten mit Ihrem Wunschtext in deutscher Sprache (bzw. Mundart). Festliche Blumen verleihen Ihrem Anlass die besondere Note. Blumen und Kerzen nach unserer Wahl werden Ihnen offeriert. Auf Wunsch organisieren wir Ihnen gerne Blumen-Gestecke, welche zum Selbstkostenpreis verrechnet werden, an denen Sie auch noch zuhause Freude haben werden.



Wir wünschen viel Gaumenfreude bei ihrer Auswahl

Aperitif - Appetithäppli

Beleiti Brötli/Canapés (ei Schybe Toast git p.P 4 Häppli)

Rouchlachs	4.50	Crevetten	4.50
Schinke	3.00	Salami	3.00
Rohschinke	3.50	Sellerie	3.00
Chääs	3.00		

Blätterteiggebäck

Assortierti Mischig 6 Stück pro Person	5.50
Mini Schinkegipfeli	2.50

Chauti Häppli

Nüssli und Pommes Chips pro Person	2.50
Gmüesdips mid 3 verschiedene Soose	6.50

Vorspyse

Salot

Gable vou grüens vom Pflanzblätz	8.00
es Schäli vou farbigem Märedsalot	10.50
Nüsslersalot mid brotnigem Späck und Ei a üsem feine Huusdressing	13.50
Salotbuffet Tomatensalot, Maissalot, Coleslaw (Rüebli-Chabissalot), Selleriesalot Gurkensalot, grün-gmischte Blattsalot, Oliven und vieles me.	p. P 10.50

Suppen

Soledurner Wysüpli mid feinem „Landeroner“ koched und serviert mid eme Blätterteig-Chnusperli und Nydle	11.50
Rindsbouillon mid Sherry derzue Blätterteigstange, Eierflädli oder Gmüesstreife	8.50
Roti Currysuppe mid ere brotene Blacktiger Garnele	12.50
Bluemechohlcremesuppe mid Safran derzue huusgmachtig Parmesanchips	9.50

Allerlei

Crevettencocktail mid grünem Salatbuket derzue serviere mir Toast und Anke	12.50
Eglifilets im Bierteig frittiert mid Tatarsoose und grünem Salatbuket amene italienische Dressing	15.50
Lachstatar herrlech mariniert serviert mid chnusprigem Toast und Anke	15.50
Gröicherets Forellenfilet warm serviert mid Merrättichschum und Märedsalot	16.50

Hauptgäng

Söilibrote vom Hals	27.50
Kassler Nydlebrote	27.50
Schwinsfilet-Medaillon im Späckmantu uf Champignonsrahmsoose	33.50
Chaubsschulterbrote are feine Calvadossoose	35.50
Chaubsschnitzel nach Wienerart	35.50
Chaubsrahmschnitzel	35.50
Rindsfilet-Medaillon 150g rosa brote uf eme Rotwysoosespiegu	42.00
Rindsschmorbrote	30.50
Zu de Fleischgricht serviere mir Öich Saisongmües und ei Bilag nach Öichere Wahl: frittierti Vierkanthärdöpfu, Groggetli, huusgmachti Spätzli, Ankenüdeli, Härdöpfugratin, Härdöpfustock, Bäckerin-Härdöpfu, Risotto, oder Trocherys	
Piccata Milanese vom Huehn mid Ankenüdeli und Mandlebroccoli	27.50
Poulet are rote Currysoose mid Frücht und Mandlesplitter garniert derzue Rys	27.50

Buffet

Bärner – Buffet (ab 15 Personen) Späck, Wurst, Siedfleisch, Zunge, Hamme, Dörrbohne, Suurchrut und Salzhärdöpfu	35.50
Pastabuffet (ab 15 Personen) E gmischte Salot als Vorspys, wird serviert Spaghetti und Penne mid verschidene Soose: Napoli, all'arrabbiata, roti Curry-Früchtesoose, Carbonara, Bolognese	30.50

Süesses

Grosis brönnti Creme mid Nydle	9.50
Süessmostcreme mid Nydle	9.50
Früsche Fruchtsalot mid eme Schuss Kirsch und Nydle	10.50
Früsche Fruchtsalot mid eme Chrugeli Vanilleglace und Nydle	10.50
Lauwarms Schoggichüechli mid flüssigem Chärn derzue es Chrugeli Vanilleglace	12.50
Vacherin-Torte „Romanoff“ mid de Aroma vo Vanille und Ärdbeeri	9.50
Nougat- Glacetorte fruchtig usgarniert	10.50

Wünschen Sie einen Coupe als Dessert, verlangen Sie bitte die Spezialkarte.

Für mitgebrachte Torten und Desserts verrechnen wir
Fr. 3.00 pro Person für Geschirr und Service.