Vorspeisen / Starters

Tagesvorspeise solang's hat — Fr. 11.50
Starter of the day as long as available

Gemischter Salat mit vegi — Fr. 14.50
Ei und Sonnenblumenkernen
Mixed salad, eggs and sunflower seeds

Graved Lachsfilet auf Randenscheiben — Fr. 25.00
Meerrettichschaum, Passionsfrucht-perlen und Bärlauchpestosauce
Graved salmon fillet on beetroot slices
horseradish foam, passion fruit pearls
and wild garlic pesto sauce

Bellevue Salat: Gemischter Salat vegi — Fr. 21.50
panierter Mozzarella, gebratener Speck und Orangenschnitze mit Passionsfruchtsauce
with breaded mozzarella, fried bacon and
orange segments with passion fruit sauce

Wildschweinschinken auf Steinpilzbeet — Fr. 24.50
Alpkäse und Honighaselnussbutterrosetten
Wild boar ham on mushroom bed, alpine cheese
and honey-hazelnut butter rosette

Kalte Gemüse Chia auf — Fr. 26.50
Selleriecarpaccio mit Tofu im Pankoteig und Baumnussolivenöl
Cold vegetable chia on celery carpaccio
with tofu in panko batter and walnut olive oil

Suppen / Soups

Tagessuppe solang's hat — Fr. 9.50
Soup of the day as long as available

Steinpilzmarronicremesuppe mit vegi — Fr. 12.50
Sbrinzflocken
Cream of chestnut and mushroom soup
with Sbrinz

Topinambur Randencremesuppe vegi — Fr. 11.50
mit Sauerrahm und Pistazien
Cream of sunchoke and beetroot soup with
sour cream and pistachio

Süsskartoffelcremesuppe mit vegi — Fr. 12.50
Feta und Cacaopulver
Sweet potato creamsoup with feta and cocoa powder

Alpkäsesuppe mit Kräutern vegi — Fr. 11.50
Cheese soup with sweet herbs

Zwiebelsuppe gratiniert vegi — Fr. 12.50
mit dunklem Brot und Bergkäse
Onion soup gratinated with dark bred and alp cheese

Hauptgänge / Main courses

Tagesteller solang's hat — Fr. 28.50
Daily main course as long as available

Pouletbrust gefüllt mit Spinat und — Fr. 36.00
Kichererbsen Brie mit Trüffelbutter-sauce, Kartoffelgratin und Ofengemüse
Chicken breast stuffed with spinach and chickpeas
Brie with truffle butter sauce, gratinated potatoes
and roasted vegetables

Gebratenes Lammentrecote — Fr. 39.50
Süsskartoffelpüree, Brokkoli und Portweinjus
Roasted lamb entrecôte with
mashed sweet potato, broccoli and port wine jus

Rindsfilet im Rohschinkenmantel — Fr. 41.50
Steinpilzcognacsauce, Kartoffeln mit Rosemarin und Tagesgemüse
Beef fillet wrapped in cured ham with
mushroom cognac sauce, rosemary potatoes
and vegetables of the day

Wildschweinskotelett mit — Fr. 36.50
Apfelkardamomwildsauce
Spätzli, Rotkraut und Marroni
Wild boar chop with
apple cardamom game sauce
Spätzli, red cabbage and chestnuts

Tagesmenu / Daily menu

5-Gang Menu — Fr. 65.00
3-Gang Menu — Fr. 49.00

Kalbsgeschnetzeltes — Fr. 40.50
Zürcher Art mit Rösti und Rüebli
Sliced veal Zürich style, rösti and carrots

Rehnussschnitzel mit Wildpfeffersauce — Fr. 39.50
Bratkartoffeln, Rosenkohl und Wildgarnitur
Deer escalope with game pepper sauce
fried potatoes, Brussels sprouts and
game garnish

Zanderfilet im Pankoteig — Fr. 37.50
Tatarsauce, lauwarmer Kartoffel-salat und grünen Spargeln
Pike-perch in panko batter, tartar sauce
lukewarm potato salad and green asparagus

Älpler Makkaroni mit Kartoffeln — Fr. 24.50
Zwiebeln, Bergkäse, Schinken und Apfelmus
ohne Schinken -2.50 vegi **/ ohne Apfelmus -2.00**
Creamy Swiss pasta with potatoes, onions
alp cheese, ham and apple puree
without ham –2.50 / without apple puree -2.00

Spaghetti mit Riesencrevetten — Fr. 26.50
Cherrytomatensauce und geröstete Mandeln
Spaghetti with king prawns
cherry tomato sauce and roasted almonds

Tortellini gefüllt mit Rindsbrasato — Fr. 29.50
Steinpilz-Cherrytomatensauce und Büffelmozzarella
Tortellini stuffed with beef brasato with mushroom
cherry tomato sauce and buffalo mozzarella

Speckrösti mit Bergkäse — Fr. 25.50
und Spiegelei
Rösti with bacon, alp cheese and fried egg

Birnen Käse Ravioli vegi — Fr. 27.50
Auberginen-Zucchetti, rote Pesto und Parmesanflocken
Pear and cheese ravioli with
aubergine and courgette, red pesto and Parmesan

Couscous mit Champignonssoja- — Fr. 30.50
geschnetzeltem, Zucchetti mit Knoblauch und Dattelgarnitur
Couscous with sliced mushrooms and soya
courgettes with garlic and date garnish

Dessert Karte / Dessert menu

Tagesdessert solang's hat — **Fr. 10.00**
Dessert of the day as long as available

Cremeschnitte — **Fr. 14.50**
mit Mangosorbet und Rahm
Cream cake with mango sorbet and cream



Halbgefrorenes Schokoladen- — **Fr. 14.00**
mousse mit Kirschen auf Pistazien-
cremelikör
Semi-frozen chocolate mousse with
cherries on liqueur of pistachios cream

Waffel mit Joghurtbaumnuss- — **Fr. 13.00**
creme auf gesalzenem Caramel
und Schokoladeneis
Waffle with yoghurt walnut cream
on salted caramel with chocolate ice-cream

Bananen Johannisbeerschnitte — **Fr. 12.50**
mit Sojarahm und Cassissorbet
Banana and red currant slice with
soya cream and black currant sorbet

Gesalzenes Caramel-Schokoladen — **Fr. 12.50**
Amarettoparfait mit Streusel
Salted caramel chocolate
amaretto parfait with crumble

Lava Dessert — **Fr. 13.00**
Warmes Schokoladenküchlein
mit 1 Kugel Eis nach Ihrer Wahl
Warm chocolate cake & 1 scoop
ice-cream of your choice

Coupe Regenbogen: — **Fr. 13.50**
Vanille-, Schokoladen- und Pistazieneis
mit Eierlikör, Meringue und Rahm
Vanilla, chocolate and pistachio ice-cream with
egg liqueur and meringue with cream

Weisse Schokoladenorangen- — **Fr. 13.50**
mousseschnitte mit Kokosraspeln auf
Szechuanpfefferstreusel mit Pistazieneis
White chocolate orange mousse slice
with desiccated coconut on Szechuan pepper
crumble and pistachio ice-cream

Warmes Birnenlebkuchen- — **Fr. 13.50**
mandelküchlein mit
Rotweinzimtsauce und Jamaikaeis
Warm pear gingerbread almond cake
with red wine cinnamon sauce
and Jamaica ice-cream

Ballenberger Edelweiss — **Fr. 12.50**
Meringue mit Rahm, Früchten
und Joghurtwaldbeereneis
Ballenberg Edelweiss meringue with cream
fruits and yoghurt wild berry ice-cream



Flambierte Crêpes mit — **Fr. 13.50**
Zitronencreme, Grand Marnier
Ahornsirup und Pistazieneis
Crêpe flambé with lemon cream, Grand
Marnier and maple syrup with pistachio ice-
cream



Ergänzen Sie Ihr Dessert oder kreieren Sie Ihre eigene Coupe
Complete your dessert or create your own:

1 Kugel Eis — **Fr. 4.50**
1 scoop of ice-cream
Schokoladensauce /Rahm — **Fr. 1.50**
Chocolate sauce / Cream

Unsere Eissorten «Giolito»
Our types of ice-cream
Vanille, Schokolade, Pistazien, Caramel
Joghurtwaldbeer, Haselnuss, Jamaika, Panettone
Vanilla, chocolate, pistachio, caramel
Yoghurt wild berry, hazelnut, Jamaica,
panettone

Unsere Sorbetsorten / Our types of sorbet:
Birne, Mango, Cassis, Mandarine, Zwetschgen
Pear, mango, blackcurrant, mandarin, plums

Ab 19.00 Uhr – 20.30 Uhr

JUDY'S HOTEL RESTAURANT BELLEVUE WENGEN SWITZERLAND



Inklusive 8.1% MWST