Vorspeisen / Starters

Tagesvorspeise solang's hat — Fr. 10.50
Starter of the day as long as available

Gemischter Salat mit vegi — Fr. 13.00
Ei und Sonnenblumenkernen
Mixed salad, eggs and sunflower seeds

Graved Lachsfilet auf Randenscheiben — Fr. 24.50
mit Pinienkernensauce und Meerettichschaum
Graved salmon fillet on beetroot slices
with pine nut sauce and horseradish foam

Bellevue Salat: Gemischter Salat — Fr. 20.50
mit Pouletinnenfilet, Orangenschnitzen
getrockneten Tomaten und Schalotten
Noilly Prat Sauce
Mixed salad with chicken fillet, orange slices
dried tomatoes and shallots Noilly Prat sauce

Wildschweinschinken mit — Fr. 23.50
Chauvroux Ziegenweichkäse und Cornichons
Wild boar ham with Chauvroux soft goat's
cheese and gherkins

Selleriecarpaccio mit Nüsslisalat vegan — Fr. 22.50
Tomatenconfit, mariniertem Tofu
und Passionfruchtperlen
Celery carpaccio with lamb's lettuce
tomato confit, marinated tofu and passion fruit pearls

Suppen / Soups

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

Blumenkohl Safrancremesuppe vegi — Fr. 11.50
mit gerösteten Erdnüssen und Kräutercroutons
Cauliflower and saffron cream soup
with roasted peanuts and herb croutons

Steinpilz Marronicremesuppe vegi — Fr. 12.50
mit karamelisierten Birnen und Sauerrahm
Mushroom chestnut cream soup
with caramelised pears and sour cream

Alpkäsesuppe mit vegi — Fr. 11.50
Kräutern aus unserem Garten
Cheese soup with sweet herbs from our garden

Gratinierte Zwiebelsuppe vegi — Fr. 12.50
mit dunklem Brot und Bergkäse
Gratinated onion soup with dark bred, alp cheese

Hauptgänge / Main courses

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

Pouletbrustrouladen gefüllt mit — Fr. 34.50
Kräuteralpkäse, Kartoffelstock
mit Trüffeln und Brokkoli
Chicken breast roulades stuffed with herb
alp cheese, mashed potatoes with truffles and broccoli

Rosa gebratenes Lammfilet mit — Fr. 36.50
Portwein Balsamicojus, blauer
Kartoffelgratin und Ratatouille
Pink roasted lamb fillet with Port wine
balsamic jus, gratinated blue potatoes and ratatouille

Wildschweinracks mit Wildpfeffer- — Fr. 35.00
Madeirajus, Kartoffeln mit Rosmarin
Rosenkohl und Preiselbeerkonfitüre
Wild boar racks with wild pepper Madeira jus, pota-
toes with rosemary, Brussels sprouts and cranberry jam

Emmentaler Rindsfilet mit — Fr. 41.00
Steinpilz Cognacsauce
Bratkartoffeln und Tagesgemüse
Emmental-beef fillet, mushroom Cognac sauce
fried potatoes and vegetables of the day

Kalbsgeschnetzeltes — Fr. 38.50
Zürcher Art mit Rösti und Rüebli
Sliced veal Zürich style, rösti and carrots

Gebratenes Rehnussplätzli mit — Fr. 38.50
Eierschwämmchenrahmsauce
Butterspätzli und Rotkraut mit Wildgarnitur
Fried venison escalope with chanterelle cream sauce
spaetzle and red cabbage with game garnish

Alpenzanderfilet im Pankoteig — Fr. 37.50
parniert, Tatarsauce, lauwarmer
Kartoffelsalat und grillierte Zucchetti
Alpine pike-perch fillet breaded in panko batter, tartar
sauce, lukewarm potato salad and grilled courgettes

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 Zucchetti vegan — Fr. 24.50
Auberginen und Tomatenbasilikumsauce
Spaghetti with courgettes, aubergines
and tomato basil sauce

Tortellini gefüllt mit Rindsbrasato — Fr. 29.50
Cherrytomaten Pinienkernensauce
und Büffelmozzarella
Tortellini stuffed with beef brasato, cherry tomato
pine nut sauce and buffalo mozzarella

Speckrösti mit Bergkäse — Fr. 24.50
und Spiegelei
Rösti with bacon, alp cheese and fried egg

Birnen Käse Ravioli mit Steinpilzen vegi — Fr. 28.00
Haselnussbutter und Parmesanflocken
Pear and cheese ravioli with porcini mushrooms
hazelnut butter and parmesan flakes

Gebratene Pflanzenscheibe vegan — Fr. 29.50
auf Ruccola mit Tomatenweizen
und Brokkoli mit Mandeln
Roasted vegetable slice on rocket with
tomato wheat and broccoli with almonds

Inklusive 8.1% MWST

Dessert Karte / Dessert menu

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

Beerencremeschnitte mit Rahm und Mangosorbet — **Fr. 14.50**
Berry cream cake with cream and mango sorbet

Schokoladenrumpunschkugel auf Vanillecreme mit Carameleis — **Fr. 12.50**
Chocolate rum punch ball on vanilla cream with caramel ice-cream

Hausgemachte warme Orangen Amarettotorte mit Rosinen und Panettoneeis — **Fr. 13.50**
Homemade warm orange amaretto cake with raisins and panettone ice cream

Waffel mit Joghurtwald-beerensauce, gehackten Pistazien und Blutorangensorbet — **Fr. 12.50**
Waffle with yoghurt forest berry sauce, chopped pistachios and blood orange sorbet

Schokoladen Baileys Parfait mit Lebkuchenbiskuit — **Fr. 12.50**
Chocolate Baileys parfait with gingerbread biscuit

Flambiertes Crêpe mit Zitronencreme, Grand Marnier Ahornsirup und Pistazieneis — **Fr. 13.00**
Crêpe flambé with lemon cream, Grand Marnier and maple syrup with pistachio ice-cream

Lava Dessert Warmes Schokoladenküchlein mit 1 Kugel Eis nach Ihrer Wahl — **Fr. 12.50**
Warm chocolate cake & 1 scoop ice-cream of your choice

Mandarinen Quarkrahm-schnitte mit Schokoladennougat-creme und Zimteis — **Fr. 12.50**
Mandarin quark cream slice with chocolate nougat cream and cinnamon ice cream

Ballenberger Edelweiss Meringue mit Rahm, Früchten und Joghurtwaldbeereneis — **Fr. 11.50**
Ballenberg Edelweiss meringue with cream fruits and yoghurt wild berry ice-cream

Coupe Jungfrau: Caramel-und Schokoladeneis Meringue und Rahm — **Fr. 12.50**
Caramel and chocolate ice-cream meringue and cream

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

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

Unsere Eissorten «Giolito»:
Vanille, Schokolade, Pistazien, Caramel Mandelamaretto, Joghurtwaldbeer, Zimt Panettone

Our types of ice-cream:
Vanilla, chocolate, pistachios, caramel almond amaretto, yoghurt wild berry cinnamon, panettone

Unsere Sorbetsorten:
Birne, Mango, Cassis, Blutorange

Our types of sorbet:
Pear, mango, black currant, blood orange

Ab 19.00 Uhr – 20.30 Uhr

HOTEL BELLEVUE WENGEN SWITZERLAND
JUDY'S RESTAURANT