

Vorspeisen

Tagesvorspeise solangs hat Fr. 8.50
Starter of the day as long we have

Gemischter Salat vegi Fr. 8.50
mit Croutons und Kernen
Mixed salad with croutons and seeds

Gebackene Feigen gefüllt vegi Fr. 14.50
mit Ziegenkäse, Honig
und Baumnüssen auf Rucola
Fried figs stuffed with goat's cheese, honey
and walnuts on rocket salad

Nüssli Salat mit Fr. 12.50
gebratenem Speck, gehackte
Eier und Croutons
Lamb's lettuce salad with fried bacon,
hashed eggs and croutons

Suppen

Tagessuppe solangs hat Fr. 8.50
Soup of the day as long we have

Kürbissuppe mit vegi Fr. 12.50
Kürbiskernen und Kürbiskernöl
Pumkin soup with pumkin seeds and oil

Karottensuppe mit Fr. 13.50
Hackfleisch und Kartoffel-
würfeln
Carrot soup with minced meat
and diced potatoes

Hauptgänge

Tagesteller solangs hat ab Fr. 25.00
Daily main course as long we have

Chili con carne mit Fr. 19.50
Kartoffelwürfeln
Chili con carne with diced potatoes

Poulet in Sauerrahmsauce Fr. 28.00
mit frischen Kräutern im
Gemüsereisring
Chicken in sour cream sauce
with fresh herbs in vegetable rice ring

Lammfilet Provence, Fr. 31.00
Minzesauce, Kartoffelgratin
und grüne Bohnen
Fillet of lamb Provence style, mint sauce,
gratinated potato and green beans

Rehsaltimbocca mit Gin Fr. 35.00
Preiselbeeren, Rotkraut,
Spinatpätzli, gefüllter Birne
und glacierten Marroni
Saltimboca of venison with Gin, swabian
spinach dumplings, red cabbage, pear,
cranberry and chestnut

Gebrautes Lachssteak Fr. 32.00
auf Safransauce mit Champignons-
Risotto und Blattspinat
Roast salmon steak on saffron sauce,
mushroom risotto and spinach

☒ Alpler Makkaroni mit Fr. 19.50
Kartoffeln, Schinken und
Röstzwiebeln
und Apfelmus / ohne ~2.50
Creamy Swiss pasta with potatoes,
ham, roast onions and apple puree

☒ Zürcher Kalbsgeschnetzeltes Fr. 31.00
Rahmsauce, Rösti und Rüebl
Sliced veal Zürich style, creamy sauce,
hashbrowns and carrots

☒ Gemüserösti überbacken vegi Fr. 22.50
mit Käse und Spiegelei
Vegetable hash browns veg
gratinated with cheese and fried egg

Vegane Gemüserösti vegan Fr. 22.50
mit Tofu, gebraten mit
Olivenöl
Vegan vegetable hash browns
with bean curd, fried in olive oil

Tagesmenu

5-Gang Menu Fr. 59.00

3-Gang Menu Fr. 43.00
Vorspeise/Hauptgang/Dessert
Starter/main course/dessert



Dessert Karte / Dessert menu

Tagesdessert solangs hat Fr. 9.50
(nur am Abend)

Dessert of the day as long we have
(only in the evening)

Honignuss Traum mit Fr. 11.50
caramellisierter Kondens-
milchcreme

Honey-nuts dream with caramelized
cream of condensed milk

Lebkuchendessert Bellevue Fr. 10.50
Gingerbread dessert Bellevue


Crêpe mit Vanilleglace Fr. 10.50
und Orangen-, Schokoladen-
oder hausgemachter Limoncellosauce
Pancake with vanilla ice-cream
and orange-, chocolate- or
homemade limoncello sauce

Heisse Rotweinbirne mit Fr. 10.50
Zimtglace
Hot red wine pear with
cinnamon ice-cream

Gratinierte Saisonfrüchte Fr. 10.50
mit Erdbeerglace und Rahm
Gratinated fruits with
strawberry ice-cream and cream

Lava Dessert Fr. 10.50
Warmes Schokoladenkuchlein
& 1 Kugel Glace nach Ihrer Wahl
Warm chocolate cake & 1 scoop
ice-cream of your choice

Coupe Jamaika mit Fr. 9.50
caramellisierten Baumnüssen
Ice coupe Jamaika with
caramelized walnuts

 Ballenberger Fr. 9.50
Edelweiss Meringue mit Rahm
Ballenberger
Edelweiss meringue with cream

Waffel mit Jamaikaglace Fr. 9.50
und heisser Schokoladensauce
Waffle with jamaika ice-cream
and hot chocolate sauce



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

1 Kugel Glace/1 scoop of Fr. 3.50
ice cream

Meringue Fr. 2.00

Vanille-, Schokoladen- Fr. 1.50
oder Erdbeersauce
Vanilla-, chocolate- or
Strawberrysauce

Rahm/Cream Fr. 1.50

Unsere Glacesorten

Vanille, Schokolade/chocolate, Café,
Pistazien/pistachios, Caramel,
Baumnuss/walnut, Zimt/cinnamon
Erdbeer/strawberry, Jamaika

Unsere Sorbetsorten/our types of
sorbet:

Zitrone/lemon, Mango, Birne/pear

