



Bellevue Heilig Abend Menu

*

Culotte de veau braisée rosée sauce aux groseilles et salade des herbes sauvages
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Johannisbeersauce und Wildkräutersalat
Pink prime boiled veal with currant sauce and wild herb salad

Bouillon de champignons aux noques de semoule
Pilz Bouillon mit Griessnocken
Clear mushroom soup with semolina dumplings

Salades

Cuisson rôti et ragoût de cerf
Frisette aux noix
Légumes de l'hiver

Hirsch Duo
Gebratene Hirschkeule und Hirschragout
Nuss-Spätzli
Wintergemüse

Roasted leg and ragout of venison
Swabian dumplings with nuts
Winter vegetables

Panna cotta de vin chaud et glacé au pain d'épice avec gâteau de Linz
Glühwein Panna Cotta mit Lebkucheneis und Linzer Torte
Mould wine panna cotta with gingerbread ice cream and Linzer Torte

*

Freitag, 24. Dezember 2021 CHF 72.--



Bellevue Weihnachtsmenu

*

Tartare d'omble chevalier et potiron brûlé sauce au betteraves et chips
Saibling Tatar mit Kürbis brûlé und Randensauce mit Chips
Tartar of golden trout with pumpkin brûlé and beetroot sauce with chips

Velouté de vin blanc et raisins glacées
Rieslingcremesuppe mit glasierten Trauben
Cream of white wine with glazed grapes

Salades

Birnen Sorbet mit Williams

Rôti d'oie croustillant
Terrine de pommes de terre
Choux rouge et choux de Bruxelles aux marrons

Knuspriger Gänsebraten
Kartoffel Terrine
Rotkraut und Rosenkohl mit Marroni

Crispy roast of goose
Potato terrine
Red cabbage and Brussels sprouts with chestnut

Assiette de desserts Noël
Weihnachtlicher Dessertteller
Christmas dessert platter

Samstag, 25. Dezember 2021 CHF 79.--

