

Bellevue Heiliger Abend Menu



\*

Terrine de saumon farci de sole et pousses de l'oignons sur sauce au safran  
**Hausgemachte Lachsterrine gefüllt mit Seezungenroulade auf  
Zwiebelsprossen und Safransauce**  
Homemade terrine of salmon stuffed with sole on onion sprouts with saffron  
sauce

\*\*\*

Velouté de Chardonnay aux juliennes de légumes  
**Chardonnaycremesuppe mit Gemüsestreifen**  
Cream of Chardonnay soup with vegetable julienne

\*\*\*

**Salades**

\*\*\*

Rosbif à l'anglaise sauce béarnaise  
**Gratin de pommes de terre bleu**  
Légumes de l'hiver

**English gebratenes Roastbeef mit Bearnaise-Sauce**  
**Blauer Kartoffelgratin**  
**Winterliches Gemüsebouquet**

English roasted beef with Bearnaise sauce  
Gratinated blue potatoes  
Winter vegetables

\*\*\*

Crêpes à l'orange et liqueur au sirop et à l'orange  
**Orangen-Crêpe mit Orangen-Sirup-Likör**  
Orange pancake with liqueur of syrup and orange

\*

Samstag, 24. Dezember 2022 CHF 78.--

Bellevue Weihnachtsmenu

Aperitif 18.45 - 19.15

\*

Millefeuille de cerf et cèpes sauce crème de gibier à la grenade  
**Hirsch-Steinpilz Blätterteigschnitte auf Wildrahmsauce mit Granatapfel**  
Puff pastry of venison and wild mushrooms with game cream sauce with  
pomegranate

\*\*\*

Velouté de potiron au saumon et croûtons de sésame  
**Kürbiscremesuppe mit Rauchlachs und Sesamcroustons**  
Cream of pumpkin soup with salmon and sesame croutons

\*\*\*

**Salades**

\*\*\*

**Mango-Birnen Sorbet mit Appenzeller**

\*\*\*

Oie de Noël sauce aux noix  
Frisettes  
Chou rouge aux marrons et pomme farci des airelles

**Weihnachtsgans mit Nusssauce**  
**Spätzli**  
**Rotkraut mit Marroni und mit Preiselbeeren gefülltem Apfel**

Christmas goose with nuts sauce  
Swabian dumplings  
Red cabbage with chestnut and apple stuffed with cranberries

\*\*\*

Assiette de dessert Noël  
**Weihnachtlicher Dessertteller**  
Christmas dessert platter

\*

Sonntag, 25. Dezember 2022 CHF 83.--

