

Lunch-Karte

Suppen

Rindskraftbrühe mit Würfel vom Tafelspitz und Gemüseperlen	14.–
Topinamburcremesuppe mit Birne und Petersilienöl	14.–
Kastaniencremesuppe mit Apfel und geröstete Haselnüsse	14.–
Süsskartoffel-Kokos-Cremesuppe mit Kokoschutney und Kefen	14.–

Für den kleinen Hunger

Nüsslisalat mit Rührei, knusprige Speckstreifen und Kartoffelchips	15.–
Salatschüssel „Caesar Salad Bellevue“ mit Schweizer Poulet Gurke, Tomaten und Käse	18.–
Gebeizter Graved Lax mit Randen, Apfel und Meerrettich	22.–
Flammkuchen mit Zwiebeln, Sauerrahm und Speck	18.–
Rindstartar mit geröstetem Graubrot und Peperonicreme	30.–
Serviert mit Pommes frites	kl. Portion 24.–
Sandwich „Pulled Pork“ mit Kabis-Karotten-Salat	24.–
Adelbodner Plättli	
Adelbodner Hobelkäse, Rohschinken, Trockenwurst und -fleisch	20.–

Hauptspeisen

Käsefondue «moitié-moitié» Mischung Manfred Schmid Auf der Terrasse serviert und ab zwei Personen	pro Person 28.–
Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Gemüse	32.–
Hausgemachter Hamburger mit Bergkäse und Pommes frites	28.–
Ravioli mit Rindfleischfüllung, geschmortes Gemüse und Belper Knolle	30.–
	kl. Portion 26.–
Limettenrisotto mit Auberginenkaviar und getrocknete Cherrytomaten Ricotta und Friséesalat	26.–
Gebratenes Zanderfilet mit Senfschaum und Champagnerkraut Gebratene Würfelkartoffeln, Stangensellerie und Navets	32.–