

Genüsslich

Unsere Spezialitäten zu hause geniessen

Genuss und Qualität

Fantasievolle und hoch stehende Gerichte und Getränke aus unserer Küche und von i-food* nicht nur in unserem GaultMillau-Restaurant, nein, auch bei Ihnen zu hause. Wir freuen uns, Ihnen unser Angebot präsentieren zu dürfen. Unsere Auswahl soll den Geniessenden als jemanden auszeichnen, der Genuss liebt, der Qualität sucht und der bereit ist, für das Bessere auch etwas mehr auszugeben. Ihr Ziel ist auch unser Ziel: Grösstmöglicher Gästenutzen zu attraktiven Preisen. Wir sind überzeugt, dass Ihnen unser Angebot Freude bereiten wird. Junger, frischer, Stil mit kreativen Ambitionen.

*i-food = indermühle-food, Markus Indermühle, Musterbodogasse 1, 3704 Krattigen
i-food@gmx.ch, 079 611 73 14

Unsere Arbeitsweise

Ist Ihre Bestellung bei uns eingetroffen, werden wir Sie anrufen um einen Liefertermin zu vereinbaren. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir unsere Produkte nicht innerhalb weniger Stunden liefern können. Gegen einen Transportzuschlag von CHF 0.50/km (wir berechnen Hin- und Rückweg) werden wir unsere Spezialitäten zu Ihnen nach Hause bringen.

Arbeitsweise	Unsere Spezialitäten werden mit grösster Sorgfalt in Handarbeit und <u>immer frisch</u> gefertigt.
Rohstoffe	Wir verwenden nur natürliche Produkte. Sie finden keine Konservierungsmittel, Farbstoffe oder künstliche Aromen in unseren Spezialitäten.
Degustationen	können auf Anfrage im: Hotel Bellevue, Seestrasse 36, 3700 Spiez organisiert werden Tel. 033 654 84 64 mail: hotel@bellevue-spiez.ch
Wünsche	Haben Sie andere Ideen oder Vorschläge, lassen Sie uns diese bitte wissen. Bei uns ist Vieles möglich.
Abholen	Selbstverständlich liegen Ihre bestellten Produkte auf Wunsch zum Abholen bereit.
Rechnung	Die Rechnung liegt der Sendung bei und kann mit EZ beglichen werden.
Konditionen	Die Rechnung ist zahlbar rein netto innert 10 Tagen. Rabatte können keine gewährt werden. Bei grösseren Lieferungen kann eine Teil-/Vorauszahlung verlangt werden. Sämtliche Produkte bleiben bis zur vollständigen Bezahlung im Besitz der Familie Maurer, Hotel Bellevue, Spiez.
Mwst. + Änderungen	Die Preise verstehen sich inkl. 7.6% Mwst. Preisänderungen bleiben vorbehalten.

Unsere Angebote

- **Für die kalte und warme Küche**

Gewürzmischung für Fleisch- und Fischkreationen		3.50
Französische oder Italienische Salatsauce	5dl	5.50
Birnensenf	100g	5.00
Sesambaumnüsse	100g	4.50
Cashewnüsse mit Curry Honig, Curry- und Paprikapulver, Olivenöl, Cayennepfeffer, Mandelkerne	100g	5.00
Vieille Prune-Zwetschgen	100g	5.00

- **Terrinen**

Terrine von Thunersee Rohschinken Rahm, Doppelrahm, Rohschinken, Gelatine, Salz, Pfeffer, Gewürzmischung, etwa für 8 Personen		42.00
Hausterrine Schweine-, Kalb- und Rindfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Gewürzmischung, Cognac, Rahm, etwa für 8 Personen		42.00
Kalbfleischterriner 80% Kalbfleisch, 20% Schweinefleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Gewürzmischung, Cognac, Rahm, etwa für 8 Personen		48.00
Schweinefleischterriner 100% Schweinefleisch, Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Gewürzmischung, Cognac, Rahm, etwa für 8 Personen		42.00
Terrine von der CH-Geflügelbrust Geflügelbrust, Rahm, Zwiebeln, Gewürzmischung, Pistazien, Dörrfrüchte, etwa für 8 Personen		39.00
Lenker Bergkäseterriner Zwiebeln, Knoblauch, Butter, Dörraprikosen, Dörrpflaumen, Mascarpone, Hüttenkäse, Lenker Bergkäse, Baumnüsse, Gelatine, Salz, Pfeffer, Schnittlauch, etwa für 8 Personen		36.50
Entenleberterriner Entenleber, Porto Cognac, Milch, Salz und Pfeffer etwa für 8 Personen		45.00

Weitere Terrinen stellen wir auf Anfrage selbstverständlich auch her.

- **Lachsspezialitäten**

Geräucherter Lachs , Label rouge Milch, Salz, Pfeffer, Zucker, Rosmarin	GB	100g	7.00
Graved-Lachs , Label rouge Orangensaft, Salz, Pfeffer, Zucker, Rosmarin, Dill, Orangen und Zitronen	GB	100g	7.00

- **Gebäck**

Focaccia Hefe, Wasser, Weissmehl, Olivenöl, Speisesalz	500g	7.00
Berner Zopf Hefe, Wasser, Weissmehl, Milch, Speisesalz, Eier	500g	7.00
Benjamin's Brownies	100g	5.00
Basler Lächerli	100g	5.00
Schokoladen-Cake	Cake	28.00

- **Eingemachtes**

Zwiebelkonfitüre	200g	5.00
Feigen-Chutney	200g	8.00
Apfel-Chutney	200g	5.00
Birnen-Chutney	200g	5.00
Kürbis-Chutney	200g	5.00

- **Suppen**

Cantadousüppchen	200ml	5.00
Paprikasüppchen	200ml	5.00
Currysüppchen	200ml	5.00
Ingwersüppchen	200ml	5.00
Pfeffersüppchen	200ml	5.00
Schwarzwurzelsüppchen	200ml	5.00

- **Süsse Überraschungen**

Pralinen von Spiezer Drusen Braune Couverture, Zucker, Spiezer Drusen, Zucker, Rahm	100g	8.00
Pralinen von Spiezer Kirsch Braune Couverture, Zucker, Spiezer Kirsch, Zucker, Rahm	100g	8.00
Pralinen von Spiezer Marc Braune Couverture, Zucker, Spiezer Marc, Zucker, Rahm	100g	8.00
Eiercognac-Pralinen Weisse Couverture, Zucker, Eiercognac, Zucker, Rahm	100g	8.00
Passionsfrucht-Pralinen Passionspüree, Rahm, Eigelb, Zucker, Glucosesirup, Hartfett	100g	8.00

Likör von i-food (Markus Indermühle, Musterbodengasse, Krattigen)

	0,1lt	0,2lt	0,35lt	0,5lt	1,0lt
Zitronenlikör	7.00	11.50	18.00	25.00	47.50
Orangenlikör	9.00	15.50	25.50	35.50	68.50
Johannisbeerlikör	6.50	10.50	16.50	22.00	41.50
Grapefruitlikör	9.50	16.50	26.50	37.00	71.00
Birnenlikör	7.50	12.00	19.50	26.50	51.00
Aprikosenlikör	9.50	16.50	26.50	37.00	71.00
Apfel-Zimt-Likör	6.50	10.50	16.50	22.00	41.50
Eierlikör	8.00	14.00	22.50	31.00	59.50
Cornellkirschen	7.50	12.00	19.50	26.50	50.50
Traubenlikör	8.00	14.00	22.50	31.00	59.50
Quittenlikör	8.00	14.00	22.50	31.00	59.50

Tipp

Unser interessantes und abwechslungsreiches Weinangebot hält zahlreiche Raritäten zu unseren Spezialitäten für Sie bereit. Wir beraten Sie gerne.

Gerne nehmen wir Ihre Bestellungen entgegen:

Familie Walter Maurer
Hotel Bellevue
Postfach 170
3700 Spiez

Tel. 033 654 84 64
Fax. 033 654 84 48
hotel@bellevue-spiez.ch