

Familie
Esther und Ripon Barua-Hari



SPEISE UND GETRÄNKEKARTE



KALTE SPEISEN | COLD FOOD

GRÜNER SALAT 7.00
Green salad

GEMISCHTER SALAT 8.50
Mixed salad

SALATTELLER MIT EI 15.00
Large mixed salad plate with egg

BELLEVUE-PLÄTTLI mit Buurehamme, Hobelkäse, Bündnerfleisch 21.50
Swiss mountain cheese, smoked ham, dried beef

HAUSSPEZIALITÄT

SPARERIBS MIT POMMES FRITES 28.00
Spareribs with french fries



FITNESSTELLER | FITNESS PLATES

FITNESSTELLER garniert mit feinen Salaten und frischen Früchten
Fitness plates all garnished with different varieties of salads, fresh fruits

FITNESS SCHWEINSSTEAK (mit Kräuterbutter) 26.50
Porc steak with herb butter

FITNESS POULETBRUSTSCHNITZEL (mit Kräuterbutter) 24.50
Chicken breast cutlet with herb butter

FITNESS FISCHKNUSPERLI (Eglifilets) mit Tartarsauce 29.50
Fillets of perch with tartar sauce

FITNESS SPARERIBS 28.00
Spareribs



WARME SPEISEN | HOT FOOD

LAMMFILET an Rosmarinjus, Kroketten und Tagesgemüse 35.00
Lamb fillets with croquettes and vegetables

EGLIFILETS KNUSPERLI IM KÖRBLI mit hausgemachter Tartarsauce 24.50
Fillets of perch in a bascet with tartar sauce

GEBRATENE SEEHECHTFILETS an Dillsauce, Basmatireis, Tagesgemüse 32.50
Roasted fillets of hake with dill sauce, basmati rice, vegetables

PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL mit Pommes frites, Tagesgemüse 25.50
Breaded pork cutlets with french fries, vegetables

kleinere Portion 22.50

SCHWEINSRAHMSCHNITZEL an Champignonsrahmsauce,
Nudeln & Pfirisch 25.50
Pork chop with cream sauce, noodles and peach

kleinere Portion 22.50

KÄSESCHNITTE mit Schinken und Ei 22.50
Cheese toast with ham and egg

NUDELN AN CHAMPIGNONSRAHMSAUCE Pfirsich 20.00
Noodles with cream sauce, peach

KÄSESCHNITTE mit Ei (ohne Schinken) 21.00
Cheese toast with egg (without ham)

PORTION POMMES FRITES ODER KROKETTEN 8.00
Portion of french fries or croquettes

KINDERTELLER | CHILDRENS PLATES

SCHWEINSRAHMSCHNITZEL an Champignonsrahmsauce,
Nudeln & Pfirisch 11.00
Pork chop with cream sauce, noodles and peach

PANIERTES SCHWEINSSCHNITZEL mit Pommes frites, Tagesgemüse 11.00
Breaded pork cutlets with french fries, vegetables

FLEISCHDEKLARATION

Schweins, Rinds, Cervelats, Buurehamme, Bündnerfleisch: Schweiz. Lamm: Neuseeland
Pouletbrust : Brasilien kann mit Antibiotika oder anderen Antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein

WARME GETRÄNKE | HOT DRINKS

Espresso, Kaffee, Milchkaffee	4.10
Doppelter Espresso	7.50
Tee in Tasse	4.10
Cappuccino	4.50
Latte Macchiato	5.00
Kaffee Mélange	6.00
Corretto Grappa	7.00
Kaffee fertig/Luz	6.00
Kaffee Baileys oder Amaretto	9.00
Warme Schoggi oder Ovomaltine	4.20
Schoggi Mélange	6.00

KALTE GETRÄNKE | COLD DRINKS

Mineral, Cola, Rivella, Citro,	3dl	4.10	5dl	5.10
Ice Tea, kalte Schoggi				
Flasche Mineral mit/ohne Kohlensäure			1ltr	9.80
Mineral	2dl	3.40		
Schweppes Lemon/Tonic	2dl	4.90		
Bodyguard	2dl	4.90		
Rivella Blau	3.3dl	4.90		
Apfelsaft	3.3dl	4.90		
Apfelschorle	3.3dl	4.90		
Mineral ohne Kohlensäure	3.3dl	4.90	5dl	6.00
Suure Moscht			5dl	5.50

BIER | BEER

Stange Feldschlösschen Lager	3dl	4.20
Feldschlösschen Weizen	3dl	4.20
Feldschlösschen Gross	5dl	5.30
Feldschlösschen Herrgöttli	2dl	3.20
Flasche Feldschlösschen Bier	5dl	5.50
Flasche Feldschlösschen Alkoholfrei	3.3dl	4.90
Corona	3.3dl	7.00

Die Preise dieser Speise-und Getränkekarte
verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer

OFFENE WEINE | OPEN WINES

WEISS | WHITE:

Yvorne und Johannisberg pro dl 4.50

ROT | RED:

Dôle pro dl 4.50

Merlot Veneto pro dl 4.20

Rosé de Gamay pro dl 4.50

FLASCHENWEINE IM OFFENAUSSCHANK OPEN BOTTLE WINES

WEISS | WHITE:

Chardonnay Cascina Villa Lanata pro dl 5.90

Spiezer pro dl 6.30

ROT | RED:

Baccolo und Primitivo pro dl 5.90

Spiezer Blauburgunder pro dl 6.40

FLASCHENWEINE | BOTTLE WINES

WEISS | WHITE:

Spiezer 43.50

Chardonnay Cascina Villa Lanata 39.50

Arneis Sarotto Langhe 39.50

Païen Heida 45.00

ROT | RED:

Spiezer 44.50

Amarone San Benedetto 62.00

Baccolo Cent'anni 39.50

Primitivo Notte Rossa 39.50

Rioja Baron De Ley Reserva 45.00

Ripasso 45.00

SCHAUMWEIN | SPARKLING WINE:

Prosecco Gemin Cüpli 7.50

Prosecco Gemin 43.00

APÉRO`S & DRINKS

Campari (23°), Cynar (16,5°), weisser Martini (15°)	4cl	6.50
Ramazotti (30°), Appenzeller (29°)	4cl	6.50
Bellevue Spritz mit Walderdbeerenliqueur	4cl	9.50
Gespritzter Wein	2dl	7.00
Passionsfrucht Spritz	2dl	9.50
Hugo	4cl	9.50
Apérol Spritz	4cl	9.50
Gin Tonic (37,5°)	4cl	12.50
Vodka Orange (40°)	4cl	12.50
Bacardi Cola (40°)	4cl	12.50
Whisky Cola (40°) mit Jack Daniels	4cl	14.50
Whisky Jack Daniels pur	4cl	10.50
Amaretto (28°), Baileys (17°)	2cl	6.00
Grappa Brunello (41°)	2cl	6.50
Grappa Moscato (42°)	2cl	8.50
Vieille Prunes, Williamine Morand (43°)	2cl	8.00
Sambuca (40°)	2cl	8.00





Spiezer Blauburgunder

Frisch-fruchtiger, finessereicher Wein von burgundischer Eleganz. Nach Erdbeeren, Himbeeren und Gewürzen duftend, geradlinig und ehrlich. Ein filigraner Rotwein mit angenehmer Mundfülle und Länge.



Spiezer Riesling- Sylvaner

Eleganter Wein mit gekonntem Süsse-Säurespiel, knackiger Mineralität und viel Frucht. Aromen von Holunderblüte, Zitrone, Grapefruit, Cassis und Muskat. Frischer, frecher, spritziger Spiezer mit guter Gaumenfülle.



Amarone Classico della Valpolicella DOC

Ursprung:
Italien, Veneto

Produzent:
Soc. Agr. Corte San Benedetto,
Arbizzano di Negrar (VR)

Rebsorten:
60% Corvina Veronese, 25% Corvinone,
15% Rondinella

Farbe:
Klares, tiefes Rubinrot mit granatroten
Schimmern.

Charakter:
Gut strukturierter, komplexer, reifer und
eleganter Wein. Intensives Aroma, fruchtig
und schöner Duft nach schwarzen Kirschen,
Pflaumen und Dörrobst. Lang anhaltender,
runder und schöner Abgang. 36 Monate im
Eichenfass ausgebaut.

Alkoholgehalt:
16% Vol.



Langhe DOC Chardonnay Villa Lanata

Ursprung:
Italien, Piemont

Produzent:
Cascina Villa Lanata, Cossano Belbo

Rebsorten:
100% Chardonnay

Farbe:
Kräftiges Strohgelb

Charakter:
Charakterische Aromen in der Nase, sehr fruchtig und blumig mit präsender aber weicher Frische. Trocken und spritzig, mit angenehmer Fruchtaromatik, weicher und langanhaltender Abgang.

Alkoholgehalt:
13,5% Vol.



Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC

Ursprung:
Italien, Veneto

Produzent:
Soc. Agr. Corte San Benedetto, Arbizzano di Negrar (VR)

Rebsorten:
65% Corvina Veronese, 20% Corvinone, 15% Rondinella

Farbe:
Tiefes Rubinrot.

Charakter:
Komplexer, strukturierter, runder und warmer Wein. Weinig, mit schönem Aroma nach roten Früchten, Gewürzen und angenehmen Röstaromen, weichen Tanninen und langem, konzentrierten Abgang. Nach traditioneller Art hergestellt. Ausbau 18 Monate im Eichenfass und 6 Monate in der Flasche

Alkoholgehalt:
14% Vol.

GLACE | ICE CREAM



Coupe Danmark

Vanille-Rahmglace mit
Schokoladensauce und Rahm

CHF 10.70

Mini Coupe CHF 8.70



Coupe Stracciatella

Stracciatella- und Café-Rahmglace

CHF 10.70

Mini Coupe CHF 8.70



Coupe Caramello

Vanille- und Caramel-Rahmglace
mit Caramelsauce und Rahm

CHF 10.70

Mini Coupe CHF 8.70



Coupe Café glacé

Café-Rahmglace

CHF 10.70

Mini-Coupe CHF 8.70



Sorbet Mango

Mango-Passionsfruchtsorbet mit Prosecco

CHF 11.20

Mini Coupe CHF 9.20



Coupe Baileys

Vanille- und Café-Rahmglace
mit Eierlikör

CHF 11.20

Mini Coupe CHF 9.20



Cassata
CHF 8.00

Mit Marschino CHF 9.00



Apfelchuechli

5 Stk. Apfelchuechli mit Vanille-Rahmglace

CHF 11.20



Globi's Piz Kaugummi

Milchglace mit Kaugummiaroma und Zuckerdekor

CHF 5.00



Thesi

Vanille- und Erdbeer-Glace

CHF 6.00



Vanille



Café



Caramel



Stracciatella



Sorbet Mango-Passionsfrucht

Preis pro Kugel
Rahmzuschlag

CHF 3.50
CHF 1.50

inkl. MwSt.

Willkommen

....im Bellevue
Für Anfragen für Essen oder Übernachtungen:
Tel. 033 654 84 64
hotel@bellevue-spiez.ch

