

Vorspeisen / Starters

Tagesvorspeise solang's hat Fr. 9.00
Starter of the day as long as available

Gemischter Salat mit Ei und Sonnenblumenkernen Fr. 10.50
Mixed salad, eggs and sunflower seeds

Graved Lachs Carpaccio mit Octopusmayonnaise, Espro Kresse und Toast Fr. 19.50
Marinated salmon carpaccio with octopus mayonnaise, Espro cress and toast

Bellevue Salat: Gemischter Salat mit Eglifilet im Bierteig, Früchten und Passionsfrucht vinaigrette Fr. 18.50
Mixed salad, deep-fried fillets of perch, fruits and passionfruit vinaigrette

Emmentaler Rindstatar mit hausgemachter Sauce, Kapernäpfel, Eigelb und Guacamole Fr. 24.50
Emmental-beef tartar with homemade sauce caper apple, egg yolk and guacamole

Gemüsetatar mit hausgemachter Sauce mit Kapernäpfel, Tofunugget und Guacamole Fr. 22.50
Vegetable tartare with homemade sauce, caper apple, tofu nuggets and guacamole

Suppen / Soups

Tagessuppe solang's hat Fr. 8.50
Soup of the day as long as available

Kalte Melonen-Gurkensuppe mit Pfefferminze und Joghurt Fr. 10.50
Cold melon cucumber soup with peppermint and yoghurt

Rüebli-Apfel-Vanillesuppe mit Paprikacroutons Fr. 10.50
Carrot apple vanilla soup with paprika croutons

Alpkäsesuppe mit Kräutern aus unserem Garten Fr. 10.50
Cheese soup with sweet herbs from our garden

Gratinierte Zwiebelsuppe mit dunklem Brot und Bergkäse Fr. 11.50
Gratinated onion soup with dark bread, Alp cheese

Hauptgänge / Main courses

Tagesteller solang's hat Fr. 27.00
Daily main course as long as available

Marinierte Pouletbrust, Provenzalische Sauce, Kartoffelgratin und Ratatouille Fr. 31.50
Marinated chicken breast with provençal sauce, potato gratin and ratatouille

Gebratene Lammkotelett mit Schalottenportweinsauce, Rösti und Pak Choi Gemüse Fr. 33.50
Roast lamb chops, shalotte port wine-sauce with hash browns and pak choi vegetables

Emmentaler Rindsentrecote mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Tagesgemüse Fr. 37.50
Emmental-beef entrecote, fried onions, roast potatoes and vegetables

Schweinsfiletmedaillons mit Cognac-Pilzsauce, Spätzli und Brokkoli Fr. 34.50
Fillet of pork medallions with Cognac mushroom sauce, swabian dumplings and broccoli

Alpenzanderfilet auf Spargelrisotto, Rieslingsauce und Bärlauchpesto Fr. 36.00
Fillet of alpine pikeperch, risotto with asparagus, Riesling sauce and wild garlic pesto

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti und Rüebli Fr. 37.00
Sliced veal Zürich style, with hash browns and carrots

Hörnli mit G'hacktem (Rind) mit Pilzsauce und Apfelmus Fr. 23.50
Pasta with minced beef and apple puree

Äpler Makkaroni mit Kartoffeln, Zwiebeln, Bergkäse, Schinken und Apfelmus Fr. 22.50
ohne Schinken -2.50
ohne Apfelmus -2.00
Creamy Swiss pasta with potatoes, onions, Alp cheese, ham and apple puree without ham -2.50 without apple puree -2.00

Speckrösti mit Bergkäse und Spiegelei Fr. 24.50
Hash browns with bacon, Alp cheese and fried egg

Rösti mit Bergkäse, Spiegelei und Champignons Fr. 23.50
Hash browns with Alp cheese, fried egg and mushrooms

Spaghetti mit Krevetten, Cherrytomaten und Basilikumpesto Fr. 24.50
Spaghetti with prawns, cherry tomatoes, pesto

Kichererbsen-Randenscheiben mit Cherrytomatenmixsauce, Rucola und Tagesgemüse Fr. 28.50
Chickpea betroot slices with cherry tomatoes-mix sauce, rocket and vegetables

Tagesmenu / Daily menu

5-Gang Menu Fr. 58.00

3-Gang Menu Fr. 45.00

Dessert Karte / Dessert menu

Tagesdessert *solang's hat* Fr. 9.50
Dessert of the day as long as available

Haselnuss-Karamel-Vanille Fr. 11.50
Parfait mit Mandelbiskuit
Hazelnut caramel vanilla
ice parfait with almond biscuit

Hausgemachter Oreokuchen Fr. 12.50
mit Früchten und Vanilleglace
Homemade Oreo cake
with vanilla ice cream and fruits

Waffel mit Erdbeer-Minze Fr. 10.50
Maraschino und Joghurtglace
Waffle with strawberries mint
Maraschino and yoghurt ice cream

Hausgemachte Eistorte Fr. 11.50
Romanow mit Erdbeeren
und Pistazienglace
Homemade ice cream cake Romanow
with strawberries and pistachio ice cream



Beeren Cremeschnitte Fr. 12.50
mit Rahm
Berry cream cake

Flammierte Crêpes mit Crème Fr. 11.50
Chantilly und Orangen-Honig-Sauce
Pancake flambés with Chantilly cream and
orange honey sauce

Lava Dessert Fr. 10.50
Warmes Schokoladenküchlein
mit 1 Kugel Glace nach Ihrer Wahl
Warm chocolate cake & 1 scoop
ice cream of your choice

+ **Ballenberger Meringue** Fr. 8.50
mit karamellisierter
Mandelsauce und Rahm
Ballenberger Meringue
with caramelized almond sauce
and cream



+ **Ballenberger Edelweiss** Fr. 9.50
Meringue mit Rahm
Ballenberger Edelweiss
Meringue with cream

Coupe Jungfrau; Fr. 11.50
Baumnuß und Schokoladenglace,
hausgemachte Meringue und Rahm
Walnut and chocolate ice cream,
homemade meringue and cream

Ergänzen Sie Ihr Dessert oder kreieren Sie
Ihre eigene Coupe
Complete your dessert or create your own:

1 Kugel Glace Fr. 4.50
1 scoop of ice cream

Meringue Fr. 2.00

Schokoladensauce Fr. 1.50
Chocolate sauce

Rahm Fr. 1.50
Cream

Unsere Glacesorten: "Giolito"

Vanille, Schokolade, Pistazien, Caramel,
Baumnuß, Erdbeer, Joghurt-Waldbeere

Our types of ice cream:

Vanilla, chocolate, pistachios, caramel,
walnut, strawberry, yoghurt-wild berries

Unsere Sorbetsorten:

Zitrone, Mango, Cassis, Guave-Hibiskus

Our types of sorbet:

Lemon, mango, black currant,
guava-hibiscus

Ab 19.00 Uhr – 20.30 Uhr

