

Vorspeisen / Starters

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

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

Gebeiztes Thunfischcarpaccio mit Fr. 21.50
Selleriesalat, Tomatenconfit und
Sesam-Soja Vinaigrette
Marinated tuna carpaccio, celery salad, tomato confit
and sesame and soya vinaigrette

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

Wild Jägerteller: Wildschweinroh- Fr. 24.50
schinken, Hirschsalsiz, Gemstrocken-
fleisch, Bergkäse und Feigensenf
Cured wild boar ham, venison salsiz, dried
chamois meat, cheese and fig mustard

Randencarpaccio mit Kräuter- vegan Fr. 22.50
creme, Esprokresse und Guacamole
Beetroot carpaccio with herb cream,
esproccess and guacamole

Suppen / Soups

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

Pilzcremesuppe mit Sbrinz und vegi Fr. 11.50
Kräutercroutons
Cream of mushroom soup with
Sbrinz (cheese) and herb croutons

Marroni-Kartoffelcremesuppe vegi Fr. 10.50
mit Sauerrahm und Mandeln
Marroni potato cream soup with
sour cream and almonds

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

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

Hauptgänge / Main courses

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

Marinierte Pouletbrust, Fr. 32.50
Provenzalische Sauce mit
Kartoffelgratin und Brokkoliröschen
Marinated chicken breast with provençal
sauce, potato gratin and broccoli

Rosa gebratenes Lammfilet Fr. 34.50
mit Portwein-Balsamicojus
Rösti und Ofengemüse
Pink roasted lamb fillet with port wine balsamic jus,
hash browns and oven vegetables

Wildschweinrack Kotelett mit Fr. 34.50
Senf-Ahornsirupsauce, Apfelmus,
Kartoffeln mit Rosmarin und Rotkraut
Wild boar rack chop with mustard-maple syrup
sauce, apple puree, rosemary potatoes, red cabbage

Hirschhuftplätzli mit Pilzragout, Fr. 33.50
Spätzli, glasiertem Rosenkohl, Wildgarniture
Venison patties with mushroom ragout,
swabian dumplings, glazed Brussels sprouts, game
garniture

Emmentaler Rindsfiletmedaillons Fr. 39.50
grüne Pfeffer-Cognacsauce, Trüffel-
kartoffelstock und Tagesgemüse
Medallions of beef fillet, green pepper-cognac sauce,
mashed truffle potato and vegetables

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

Kalbsschnitzel Mailänderart Fr. 35.50
Tatarsauce, Bratkartoffeln und Zucchini
Veal escalope Milanese style with tartar sauce, fried
potatoes and courgettes

Wildlachsfilet glasiert à l'Ancienne Fr. 38.00
auf Randenbeet, Safranprosecco Risotto
und Senfkohl
Glazed wild salmon fillet à l'Ancienne
on beetroot, saffron prosecco risotto and Pak Choi

Äpler Makkaroni mit Kartoffeln, Fr. 22.50
Zwiebeln, Bergkäse, Schinken und Apfelmus
ohne Schinken -2.50 vegi
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

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

Birnen-Käse Ravioli mit Steinpilzen, vegi Fr. 26.50
Haselnussbutter und Paremeseanfloeken
Pear and cheese ravioli with porcini mushrooms,
Hazelnut butter and paremesean flakes

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

Parnierte Gemüsescheiben mit vegan Fr. 28.50
Tomatensonnenweizen, Karotten und
Basilikum Pinienkernensauce
Crumbed vegetable slices, tomato sun wheat,
carrots and basil pine nut sauce

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

Beeren Cremeschnitte mit Rahm Fr. 12.50
Berry cream cake



Kaiserschmarrn mit Zwetschgen-Röster und Vanilleglace Fr. 11.50
Emperor's dessert omelette with plum roaster and vanilla ice-cream

Hausgemachter Lebkuchen-Orangentorte mit Pinienkernen und Pistazienglace Fr. 12.50
Homemade gingerbread orange cake with pine nuts and pistachio ice cream

Waffel mit Nuss-Nougatcreme, geröstete Mandeln und Joghurtglace Fr. 10.50
Waffle with nut-nougat cream, roast almonds and yoghurt ice cream

Glasierte Birne mit Rotweinsauce, Vanillecreme und Zimtglace Fr. 11.50
Glazed pear with red wine sauce, vanilla cream and cinnamon ice cream

Hotel Bellevue Wengen, 033 856 66 55

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

Lava Dessert Fr. 11.50
Warmes Schokoladenkuchlein mit 1 Kugel Glace nach Ihrer Wahl
Warm chocolate cake & 1 scoop ice cream of your choice

+
Hausgemachte Meringue mit Schokoladencreme, Toffeesauce und Baumnußglace Fr. 10.50
Homemade meringue with chocolate cream, toffee sauce and walnut ice-cream

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



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

Inklusive 8.1% MWST

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 Cream Fr. 1.50

Unsere Glacesorten "Giolito":

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

Our types of ice cream:

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

Unsere Sorbetsorten:

Birne, Mango, Cassis, Guave-Hibiskus

Our types of sorbet:

Pear, mango, black currant, guava-hibiscus

Ab 19.00 Uhr – 20.30 Uhr

