

Willkommen

*in der märchenhaften Welt des Hotel Restaurant
Bellevue am See!*

Wir danken Ihnen für Ihre Anfrage und das Interesse, das Fest der Liebe bei uns zu feiern. In dieser Broschüre finden Sie unsere delikatsten Hochzeitsmenüs. Lehnen Sie sich zurück und lesen Sie in aller Ruhe unsere Vorschläge durch. Gerne beraten wir Sie bis in jedes Detail, damit Ihre Hochzeitsfeier zum unvergesslichen Erlebnis wird!

Genießen Sie den schönsten Tag in Ihrem Leben bei uns und lassen Sie sich überraschen, von unserer gluschtigen Küche, mit Geschmackvollem aus der Natur. Mit viel Liebe und Phantasie angerichtete Menüs verwöhnen kulinarisch Ihren Gaumen und Ihre Sinne.

Wir würden uns sehr freuen, Ihr Hochzeitsessen für Sie arrangieren zu dürfen und sichern Ihnen unsere vollste Aufmerksamkeit zu!

Apéro

Saisonale Früchte Bowle	12.00
Champagner Bowle	14.00
Bowle ohne Alkohol	8.50

Blätterteiggebäck gefüllt und ungefüllt, 6.50

Küchlein Quiches, Käse, Spinat 6.50

Focaccia gefüllt mit saisonalen Köstlichkeiten 6.50

Canapées mit Schinken, Salami, Sellerie, Käse 7.50
Lachs und Tatar 12.50

Crudités u. Dips Diverse Gemüse mit Saucen 6.50

Kleines Buffet Blätterteig, Focaccia, Crudités
und Fleischplatte
Mit diversen hausgem. Brotsorten 19.50

Grosses Buffet Blätterteig, Focaccia, Küchlein,
Canapées, Crudités, Fleisch- Fisch-
und Käseplatte
Mit diversen hausgem. Brotsorten 24.00

Wir servieren den Apéro auf der Aussichts-Terrasse, in der Bellevue-Bar
oder romantischer Lage, direkt am See.

Menu 1

Fr. 78.--

Melonencocktail



Kräuterschaumsuppe



Salatbouquet



Schweinscarrébraten
an Pilzrahmsauce
Kartoffelgratin
Gemüse



Saisonfrüchteparfait



Menu 2

Fr. 85.00

ThunfischCarpaccio



Bouillon mit Gemüsewürfel



Salatbouquet



Rindsfilet Wellington

Reis

Gemüse



Hochzeitstorte Bellevue

(Vacherin Glace hausgemacht)



Menu 3

Fr. 90.00

Bunte Blattsalate
mit sautierten Pilzen



Kresseschaumsuppe



Pochierte Balchenfilets
auf Blattspinat an Weissweinsauce Reis



Kalbscarrébraten mit
Pilzrahmsauce und Gratin
Gemüsebouquet



Hochzeitstorte Bellevue
(Vacherin Glace hausgemacht)

Menu 4

Fr. 100.00

Bunte Blattsalate mit
geräucherter Entenbrust



Tomatencrèmesuppe mit Rahmhaube



Lachsfilet im Knuspermantel
am Safransauce



Melonensorbet



US-Rindsfilet mit Kräuterbutter
Gratin und Gemüsebouquet



Hochzeitstorte Bellevue
(Vacherin Glace hausgemacht)

Menu 5

Fr. 95.-

Balchenfilets gebraten
auf Gemüse
Wildreis



Vanillierte Rüebli-suppe



Salatbouquet



Kalbssteak Morchelrahmsauce
Kroketten
Gemüse



Hochzeitstorte Bellevue
(Vacherin Glace hausgemacht)



Menu 6

Fr. 120.-

Hors d'oeuvre



Lindenblütenschaumsuppe



Balchenfilets gebraten auf Spinat
Wildreis



Kalbsfilet am Stück gebraten
Teigwaren
Gemüse

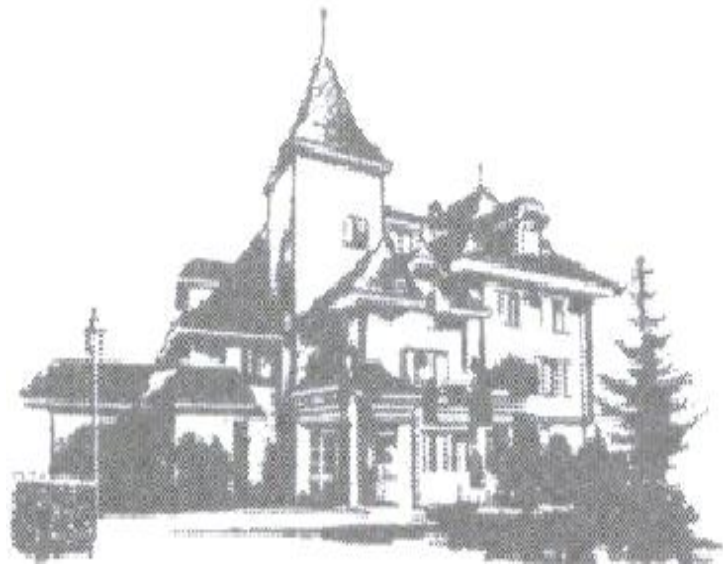


Rindsfilet am Stück gebraten
Kartoffelgratin
Gemüse



Hochzeitstorte Bellevue
(Vacherin Glace hausgemacht)





Hochzeitsuite

Erleben Sie den Ausklang Ihrer gelungenen Hochzeitsfeier in unserer traumhaft romantischen Hochzeit-Suite. Lassen Sie sich mit dem Fahrstuhl in den Himmel des Hotels Bellevue entführen. Am Morgen verwöhnen wir Sie weiter, mit einem reichhaltigen Frühstück vom Buffet oder auf das Zimmer serviert. Versuchungen sollte man nachgeben, besonders für dieses wohl einmalige Erlebnis nach einem erfolgreichen Schritt in die gemeinsame Zukunft.