



## Vorspyse

### Salate

e Gablete <b>Grüens</b> vom Pflanzblätz	8.00
es Schäli vou farbigem <b>Märedsalat</b>	10.50
<b>Nüsslersalat</b> mid brotnigem Späck und Ei a üsem feine Huusdressing	13.50
<b>Crevettencocktail</b> mid chnusprigem Toast und Anke	12.50

### Suppe

<b>Soledurner Wysüppli</b> mid feinem „Landeroner “ koched und serviert mid eme Blätterteig-Chnusperli und Nydle	11.50
Roti <b>Currysuppe</b> mid ere Rysecrevette und Parmesanchips	10.50

Über Zuetate i üsne Gericht wo chöi Allergie und Intoleranze uslöse,  
informiere mir Öich uf Afrog sehr gärn!

## Hauptgang

### vom Chaub

**Suuri Läberli** inere Zibelesoose  
mid chrospeliger Ankeröschti und Broccoli 32.50

**Wienerschnitzu**  
serviert mid frittierte Vierkanthärdöpfu und Märitgmües 33.50

**Rahmschnitzu**  
Chaubsplätzli are feine Nydlesoose  
serviert mid Ankenüdeli und Gmüesgarnitur 33.50

### vom Söili

Muetis autbewährts **Gordon bleu**  
gfüllt mid Schinke und Soledurner Herrechääs  
derzue gits frittierti Vierkanthärdöpfu und Märitgmües 32.50

**Tranchiert Schwinssteak** 200g mid Chrüteranke  
derzue Williamshärdöpfu und Gmüesbuket 28.50

### vom Söili und Chaub

**Bellevue - Gschnätzleds**  
gluschtigs vom Söili und Chaub  
ire feine Champignons-Chrüterrahmsoose  
mid chrospeliger Ankerösti und Broccoliröschen 29.50

### vom Huehn

**Hühnerbrüstli** umwicklet mid Späck  
ufeme Rotwysoosespiegu mid Rys und Blattspinat 28.50

## Hauptgang

### vom Rind

#### Rindsfilet vom Grill

Chilisoose oder Chrüteranke  
derzue es Gmüesbuket und  
e Bilag nach Wahl

150g	40.50
200g	45.50
300g	59.50

#### Rindsfiletwürfeli **Stroganoff**

are herrleche Paprikarahmsoose  
Säget üs wie rassig mir söue choche:

**mild**, **scharf** oder **füürig**

derzue e Gmüesgarnitur und e Bilag nach Wahl

39.50

Rindsfilet **Madagaskar** (ab 2 Persone) 150g am Tisch flambiert  
are früsch zuebereitete Nydlesoose mid grünem Pfäffer  
derzue gits e Gmüesgarnitur und e Bilag nach Wahl

44.50

**Bilage:** Vierkanthärdöpfu, Rys, Williamshärdöpfu, Nudle, Ankerösti

### vom Ross

#### Ross - Entrecôte 200g

mid grüener Pfäfferrahmsoose  
ere Gmüesgarnitur und Williamshärdöpfu

34.50

### vom Lamm

#### Lammgottlets mid Chrüterchruste uf eme

Rotwysoosespiegu derzue Gmües und Williamshärdöpfu

34.50

## Hauptgang

usem Wasser

### Eglifilets

im Mandleanke brote

derzue gits Blattspinat und Williamshärdöpfu

34.50

### Teigware „Nantua“

mid eme zwöierlei vo Rysecrevette und brotnige Jakobsmuschle

are fyne Hummerankesoose

30.50

Es **Tatar** vom gröicherete **Lachs** 150g

herrlech mariniert mid Meerrättichschuum agrichtet

derzue chnusprige Toast und Anke

30.50

## Fleischlooses

### Mediterrans Gmüesragout

mid Kirschtomate, Chürbischärne und Wybeeri

serviert im Rysring

25.50

### Spätzlipfanne

mid Gmüesstreife und tröchnete Tomate

gratiniert mid Herrechäas

und derzue e Champignonsrahmsoose

25.50

**Chnusprigi Frühligsrolle** (3Stk.) ufeme Blattspinatbett

derzue Rys und süess-suuri Soose

25.50

## Hauptgang

### „Bellevue - Burger“

#### Dr Schwyzer

Es saftigs Rindfleischhack im Burgerbrot mid Späckstreife, Chääs, Gurke, Zibele und eme Spiegeui derzue gits frittierte Vierkanthärdöpfu und entweder Cocktail- oder Currysoose

20.50

#### Dr Dopplet

Zwöifach Rindshack im Burgerbrot gschichtet mid Späck, Zibele, Gurke, Tomate und Salot serviert mid frittierte Vierkanthärdöpfu und entweder Cocktail- oder Currysoose

25.50

## Klassiker

### si immer wieder guet

#### Schnipo

Panierts Söilischnitzeli mid frittierte Vierkanthärdöpfu

22.50

#### Rahmschnitzu

Es Söiliplätzli anere fyne Nydlesoose mid Nudle und Pfirsich

24.50

#### Buurebrotwurscht anere Zibelesoose

serviert mid frittierte Vierkanthärdöpfu oder chrospeligier Ankerösti

19.50

#### Späckröshti mid Chääs überbache, derzue es Spiegeui

19.50

## Fleischdeklaration

Mir bezieh üses Fleisch usschliesslech vo dr Metzgerei Marti/Herzogenbuchsee und wenn nid anders deklariert us dr Schwyz (Pferd: Argentinien)

Üsi Pryse si natürlech in Schwyzerfranke und inklusive 7.7% Mehrwärtstüür