

BELLEVUE  
TERRASSE

## LES CRUS ET LES MARINADES

Smoothie de pastèques poivré 14  
Wassermelonen-Smoothie mit Andaliman-Pfeffer VG

Gaspacho Bellevue 22  
Gaspacho mit Xeres-Essig V

Essence de homard à la verveine 26  
Hummer-Essenz mit Eisenkraut

Tartare de boeuf Flat Iron 37  
Rindstatar Flat Iron, Nonpareilles Kapern und süsse Zwiebeln

Burrata infusée, artichauts 24  
Burrata mit Kalamata-Oliven und Artischocken V

Vitello tonnato aux noix noires 34  
Vitello tonnato mit schwarzen Nüssen und eingelegten Datteltomaten

Hamachi niçoise 32  
Gelbflossen-Makrele Niçoise Salat mit feinen Bohnen

Cocktail de crevettes Calypso 34  
Krevettencocktail mit Calypso-Sauce

Conchitas au parmesan et pisco 28  
Jakobsmuscheln mit Parmesan und Pisco

Salades vertes légèrement épicées 16  
Grüne Marktsalate mit Gewürzdressing VG

Nigiri et Maki Sushi 21  
Drei Nigiri und vier Maki, Wasabi und Ingwer

Falafels de lentilles rouges, houmous, fromage de brebis 24  
Falafel aus roten Linsen mit Hummus und Schaffrischkäse V

Les tomates specie-rara à l'huile d'argane 18  
Specie-rara Tomaten mit Arganöl VG

Fromage de chèvre, roquette, glace balsamique 22  
Ziegenkäse mit Rucola und Balsamico-Nektar V

## A TASTE OF **noumi**

Chicken tikka bowl 17  
Tomate, Radieschen, Peperoni, Frischkäse, Limetten-Honig-Dressing

Shrimp tempura 22  
Tempura-Krevetten, Wakame-Salat, Pomelo, scharfe Cocktailsauce

Grilled miso salmon 33  
Miso-Lachs, Thai Basilikum-Sauce

Vegetable tagine 28  
Gemüse-Tajine, Tabouleh, Mandeln, karamalisierte Zwetschgen, Argan-Öl VG

## LES CUITES

### Just Angus-Burger 39

Just Angus-Burger mit Gruyère, Kalbsspeck und Zwiebeln

### Fameuses spaghettini aux tomates piennolo 24

Spaghettini mit Piennolo-Tomaten VG

### Araignée de veau minute, sauce vièrge 36

Spider-Steak vom Kalb mit Vierge-Sauce

### Paillard de veau à la viennoise, salade de pommes de terre 41

Wienerschnitzel mit warmem Corne di Gatte - Kartoffelsalat

### Langouste du Cap confite au naturelle 52

Konfierte südafrikanische Kap-Languste

### Catch of the Day, poisson du jour a la plancha 52

Tagesfisch vom Plancha-Grill

### Costita de porc, BBQ 40

Schweinebauch vom Aaretaler Duroc-Schwein, BBQ

### Carré d'agneau rôti, aubergine fumée, yaourt 48

Irisches Lammkarree mit geräucherten Auberginen und Joghurt

### Pasta carbonara au citron salé, oeuf bio mariné 26

Carbonara-Pasta mit Salzzitronen, Speck und gebeiztem Bio-Eigelb

### Club Classique ou Club Orientale 34

Club Sandwich klassisch oder orientalisch mit Falafel und Halumi V

### Tranche de foie de veau aux framboises 34

Gebratene Kalbsleber mit Himbeeren

### Mr Caesar's 29

Caesar-Salat mit Ribelmals-Poulet und Parmesan Vacche Rosse

### Entrecôte Wagyu Café de Paris 75

250g Wagyu-Entrecote mit Café-de-Paris Butter

### Filet de boeuf corn-fed grillé, béarnaise 62

160g Corn-fed Rindsmedallion mit leichter Bearnaise-Sauce

### Emincé de veau classique, roignons, rösti 52

Klassisches Kalbsgeschnetzeltes mit Nierchen und Rösti

### Omelette blanche, caviar Oona n°103 68

Bio-Landei-Omelette mit 20g Kaviar Oona N°103

### Risotto Acquerello safrané / aux crevettes géantes 22 / 35

Acquerello-Risotto mit Stammheimer Safran V / mit Riesenkrevetten

Bei jedem Fisch- und Fleischhauptgericht ist eine Beilage inklusive.

Pommes frites, truffe, parmesan 9  
Pommes frites mit Trüffel und Parmesan V

Mousseline aux olives 9  
Mousseline-Kartoffeln mit Oliven V

Feuilles d'épinards - Blattspinat VG 9

Minute de légumes du marché 9  
Gemüsebouquet vom Berner Markt VG

Cassoulet de champignons sous-bois 9  
Waldpilz-Eintopf VG

Rind: Schweiz    Wagyu: Chile    Rindsfilet: Uruguay    Kalb: Schweiz  
Rindstartar : Schweiz    Schwein: Schweiz    Huhn: Schweiz  
Thunfisch & Hamachi: Philippinen    Lachs: Norwegen  
Krevetten: Vietnam    Languste: Südafrika    Kaviar : Schweiz