

ICONIC-COCKTAILS AT THE BELLEVUE BAR

Unser leidenschaftliches Bellevue Bar-Team heisst Sie in der ersten amerikanischen Bar der Schweiz willkommen.

Seit 1913 ist die Bellevue Bar Schauplatz des politischen, diplomatischen und gesellschaftlichen Lebens Berns. Seitdem strömten ausländische Delegationen, Agenten, Spione und Prominente herbei und machten es zu dem, was es wurde: eine lebende Legende.

Unsere Auswahl an Cocktails lädt Sie zu einer einzigartigen Reise durch die Geschichte der Barkultur ein - von Klassikern des 19. Jahrhunderts und Ikonen des 20. Jahrhunderts bis hin zu modernen Klassikern von heute. Dabei vereinen wir Tradition und Innovation, um die zeitlose Kunst der Cocktails zu feiern.

Our passionate Bellevue Bar team welcome you to Switzerland's first American Bar.

Since 1913 the Bellevue Bar has been the scene of Bern's political, diplomatic, and social life. Foreign delegations, agents, spies, and celebrities have been pouring in ever since and made it what it became: a living legend.

Our selection of cocktails invites you on a unique journey through the history of bartending - from 19th-century classics and 20th-century icons to today's modern classics-blending tradition and innovation to celebrate the timeless art of cocktails

Bellevue Twist

- Humorous Of Whisky** 27
Macallan 12YO Double Cask / Peach / Chocolate / Soda
Whisky-Soda in einer ungewöhnlichen Version, bei der Schokoladen-Bitters und Pfirsiche die Komplexität des Scotchs hervorragend unterstreichen.
- Let It Bee** 21
Italicus / Gin / Earl Grey / Honey / Lemon / Orange blossom
Der klassische Bee's Knees, verfeinert mit Bergamotte und aromatisiertem schwarzen Tee.
- Summer In The City** 18
Giselle Apéritif / Prosecco / Lime / Jasmin / Green tea
Ein leichter und aromatischer Spritz, bei dem Zitrusfrüchte und Jasminblüten diesen zur perfekten erfrischenden Wahl machen.
- Mr. Brightside** 19
Pisco / Sweet Vermouth / Grapes / Lime
Eine Kombination von Trauben in verschiedenen Varianten - Pisco, aromatischer Wermut und frische Trauben in einem leichten Cocktail vereint.
- Strawberry Fields** 19
Rum / Amaro / Strawberry / Lemon / Soda
Rum, Amaro und Erdbeeren - eine ungewöhnliche Kombination, die sowohl als Apéritif als auch als Digestif hervorragend harmonieren.
- Oliv(er) Twist** 20
Gin / Vermouth / Grappa / Chartreuse / Olives / Lemon Olive oil
Dirty Martinis aus unserer Perspektive: Eine einzigartige Variante, verfeinert mit Grappa und Kräuterlikör

Fresh and Lively

- Roffignac - 1930s New Orleans** 18
Cognac/ Berry Shrub / Soda
Dieser fruchtige klassische Cocktail ist nach dem Bürgermeister von New Orleans, Graf Louis de Roffignac, benannt.
- Air Mail - 1930s Caribbean** 21
Rum / Lime / Honey / Champagne
Eine turbulente karibische Version des French 75, bei der Limette zwischen trockenen Noten hervorsteht.
- Paloma - 1950s Mexico** 18
Tequila / Lime / Agave / Grapefruit Soda
Über den Ursprung ist wenig bekannt, doch er ist in Mexiko äusserst beliebt.
- Negroni Sbagliato - 1980's Milano** 18
Campari / Sweet Vermouth / Prosecco
"Sbagliato" bedeutet "Fehler", so wurde dieser Cocktail im Bar Basso in Mailand erfunden.
- Serendipity - 1994 Paris** 18
Calvados / Apple / Mint / Champagne
Colin Fiedl servierte diesen Cocktail erstmals am 31. Dezember 1994 im Ritz Hotel in Paris.
- Mezcal Mule - 2008 New York** 22
Mezcal / Lime / Ginger Beer / Agave / Passion fruit / Cucumber
Ein klassischer Moscow Mule mit rauchiger mexikanischer Note, kreiert von Jim Meehan in der NY PDT Bar.

Bright and Confident

- Pisco Sour - 1910`s Lima** 20
Pisco / Lime / Sugar / Bitters
Chile und Peru streiten sich über den Ursprung des Cocktails, aber die erdige, süß-saure Mischung ist den Kampf wert.
- Singapore Sling - 1915 Singapore** 18
Gin / Cherry / Benedictine D.O.M / Cointreau / Pineapple / Lime
Kreiert im Raffles Hotel, ist er einer der grossen Durstlöscher des 20. Jahrhunderts.
- Sidecar - 1919 Paris** 22
Cognac / Cointreau / Lemon
Mit über einem Jahrhundert Geschichte ist er wohl der bekannteste Cognac-Klassiker.
- Jungle Bird - 1973 Kuala Lumpur** 18
Rum / Campari / Pineapple / Lime / Sugar
Ananas und Limette glätten jede Rauheit in diesem einfachen (nur fünf Zutaten) Tiki-Cocktail.
- Porn Star Martini - 2002 London** 23
Vodka / Passion fruit / Lime / Vanilla / Champagne
Der provokativ benannte Cocktail ist nur dem Namen nach einem Martini.
- Penicillin - 2005 New York** 21
Scotch / Honey / Ginger / Lemon
Kein neues Getränk des 21. Jahrhunderts hat in Sachen Ruhm weiter Fuss gefasst als diese komplexe, rauchige Variante eines Whiskey Sour.
- Infante- 2009 New York** 20
Tequila / Lime / Almonds / Orange blossom
Ein Margarita Twist, das aromatischen Orgeat und Orangenblüte einbaut.

Boozy and Honest

- Sazerac - 1870 New Orleans** 24
Rye Whiskey / Cognac / Sugar / Absinthe / Bitters
Verführerische aromatische Intensität - Anis, pfeffriger Roggen und Gewürze - machen dies zu einem der beliebtesten Drinks der klassischen Cocktails.
- Ti Punch - 1890 Caribbean** 24
Rhum / Sugar / Lime
Der Nationalcocktail von Martinique und die karibische Antwort auf den amerikanischen Old-Fashioned.
- Vieux Carre - 1938 New Orleans** 21
Rye Whiskey / Cognac / Sweet Vermouth / Benedictine
Das French Quarter von New Orleans, bekannt als Vieux Carré, ist die Heimat dieses Klassikers.
- Rusty nail - 1937 Edinburgh** 18
Scotch / Drambuie / Bitters
Ein Cocktail, der in den 60er und 70er Jahren durch Sinatra und die Rat Pack im angesagten PJ Clarke's berühmt wurde.
- Espresso Martini - 1983 London** 18
Vodka / Coffee Liqueur / Espresso
Wird allgemein als moderner Klassiker angesehen. Tatsächlich ist er das einflussreichste und beliebteste Kaffeegetränk seit dem Irish Coffee.
- Oaxaca Old Fashioned - 2007 New York** 23
Tequila / Mezcal / Angostura / Agave
Ein Drink, der den Mixologen weltweit die Augen für das Potenzial von Tequila und Mezcal in Cocktails öffnete.

Elegant and Timeless

Hanky Panky - 1910`s London 18

Gin / Sweet Vermouth / Fernet Branca

Kreiert von der ersten weiblichen Chef-Bartenderin der legendären American Bar im Savoy Hotel in London - Ada "Coley" Coleman.

Negroni - 1919 Florence 21

Gin / Campari / Sweet Vermouth

Einer der einfachsten klassischen Cocktails, der unzählige Variationen hervorgebracht hat. Fragen Sie uns gerne nach weiteren Optionen.

Corpse Reviver No.1 - 1920`s Paris 21

Cognac / Calvados / Sweet Vermouth / Bitters

Dieser etwas irreführend benannte Cocktail ist eher ein Schlummertrunk als eine Katerkur.

Bobby Burns 1930 London 21

Scotch / Sweet Vermouth / Benedictine D.O.M / Bitters

Der Name ist vermutlich eine Hommage an den berühmten Robert Burns, allgemein als Schottlands Nationaldichter angesehen.

Rapscallion 2007 Copenhagen 20

Scotch / PX Sherry / Pastis

Ein subtil süßes und rauchiges Kind von Sazerac und Bobby Burns, das seinen Weg in Bars weltweit gefunden hat.

Gin Blossom 2009 New York 20

Gin / Bianco Vermouth / Apricot Liqueur

Julie Reiners aromatische Abwandlung des klassischen Martini, der die fruchtigen Noten von Aprikose mit dem kräuterigen Profil von Gin und Wermut verbindet.

Non - Alcoholic Cocktails

CRANBERRY CRUSH 16

Efrischende Limonade mit Cranberrysaft und Beerenstrauch.
Refreshing lemonade with cranberry juice and berry shrub.

MOCKTAIL MULE 17

Für Ingwerliebhaber, mit alkoholfreiem Gin, frischem Limettensaft und Ginger Beer.
For ginger lovers, with nonalcoholic Gin, fresh lime juice and ginger beer.

YAM MAMUANG 18

Dieses von der thailändischen Küche inspirierte Getränk erinnert möglicherweise an einen frischen und leichten Mangosalat mit Koriander und etwas Schärfe.
Inspired by Thai cuisine, this drink may remind you of a fresh and light mango salad with cilantro and some spiciness.

PEACH DELIGHT 18

Aussergewöhnlicher alkoholfreier Chardonnay mit einem Schuss Pfirsichsaft und frischem Thymian.
Exceptional nonalcoholic Chardonnay with a splash of peach juice and fresh thyme.

LADY IN RED 21

Die perfekte Balance zwischen süss und sauer mit einem prickelnden Touch.
The perfect balance between sweet and sour with a sparkling touch.

Alkoholfreie Alternative im Weinglas

Non -alcoholic alternative wine glass

FRENCH BLOOM ROSÉ 18

Die Champagne-Alternative

*Entalkoholisierter französischer Bio-Chardonnay-Wein, Bio-Traubensaft und natürliche Aromen wie Zitrone.
The Champagne alternative*

JUKES Cordialities 16

mit prickelndem oder stillem Mineralwasser, ergibt zwei Gläser.

JUKES #1

Die Weisswein-Alternative

JUKES #8 16

Die Roséwein-Alternative

Matthew Jukes lässt hochwertige Früchte, Gemüse, Kräuter und Gewürze mit biologischem Apfelessig mazerieren. Daraus entsteht eine genussvolle, gesunde und alkoholfreie Alternative

Champagner/Sekt im Glas 10 cl *Champagne/Sparkling by the Glass*

CHARDONNAY <i>"Grande Réserve"</i>	Jeeper Brut Blanc de Blancs <i>AOC Champagne - Frankreich</i>	20
PINOT NOIR, MEUNIER <i>"Grand Rosé"</i>	Jeeper Brut Rosé <i>AOC Champagne - Frankreich</i>	22
GLERA	Nudo Brut <i>DOC Prosecco - Italien</i>	15

Champagne Brut

JEEPER GRAND RÉSERVE Blanc de blancs	37,5 cl	71
	75 cl	120
LAURENT PERRIER GRAND SIÈCLE	75cl	469
BILLECART-SALMON RESERVE	75 cl	162
MOËT & CHANDON IMPÉRIAL	20 cl	65
LOUIS ROEDERER COLLECTION	37,5 cl	120
	75 cl	197
KRUG GRANDE CUVÉE	75cl	460

Champagne Rosé

JEEPER GRAND ROSÉ	75 cl	132
MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL	20 cl	86
BILLECART-SALMON ROSÉ	37,5 cl	143
	75 cl	251

Prosecco

PROSECCO NUDO BRUT Glera	75cl	91
---------------------------------	------	----

Offenwein Wine by the Glass

10 cl

White Wine

CHASSELAS <i>"Dézaley Médinette"</i>	Domaine Louis Bovard <i>AOC Vaud - Schweiz</i>	19
VERMENTINO	Chateau La Mascaronne <i>Côtes de Provence AOC - Frankreich</i>	13
SAUVIGNON BLANC SÉMILLON	Pagodes De Cos Blanc <i>Bordeaux AOP - Frankreich</i>	26
WEISSBURGUNDER	Weingut am Schlipf <i>Weil am Rhein - Deutschland</i>	15
TERBBIANO	Lugana San Benedetto <i>Veneto - Italien</i>	13
SAUVIGNON BLANC	Trés Bagos <i>Duoro - Portugal</i>	12

Rosé Wine

GRENACHE, CINSAULT	Chateau La Mascaronne <i>Côtes de Provence AOC - Frankreich</i>	13
--------------------	--	----

Red Wine

PINOT NOIR <i>"Balavaud Grand Cru"</i>	Domaine Jean-René Germanier <i>Valais - Schweiz</i>	15
SYRAH, CABERNET	Chateau La Mascaronne <i>Côtes de Provence AOC - Frankreich</i>	13
MERLOT, CABERNET	G D'Estournel <i>Médoc AOC - Frankreich</i>	14
CABERNET, MERLOT PETITE VERDOT	Pagodes de Cos <i>St-Estèphe AOC - Frankreich</i>	22
SANGIOVESE <i>"Chianti Classico"</i>	Riecine <i>Toscana - Italien</i>	16
TEMPRANILLO	Bodegas Sierra Cantabria <i>Toro - Spanien</i>	18

Sweet Wine

5 cl

MUSCAT D'ALEXANDRIE <i>"Mountain Wine MR"</i>	Molino Real, Telmo Rodriguez <i>Sierras de Malaga DO - Spanien</i>	13
---	---	----

Gin

	4 cl
Beefeater Crown Jewel - <i>England</i>	26
Bisbino - <i>Switzerland</i>	23
Bombay Sapphire - <i>England</i>	14
Botanist - <i>Scotland</i>	16
Breil Pur - <i>Switzerland</i>	23
Elephant - <i>Germany</i>	22
Gin Mare - <i>Spain</i>	16
Hendrick's - <i>Scotland</i>	17
Monkey 47 - <i>Germany</i>	22
Matte Gin - <i>Bern, Switzerland</i>	17
Oxley Cold Distilled - <i>England</i>	18
Tanqueray No. Ten - <i>England</i>	16
Turicum - <i>Switzerland</i>	19
Ungava - <i>Canada</i>	19

And Tonic

	20 cl	6
Swiss Mountain Tonic - <i>Switzerland</i>		
Swiss Mountain Provençale- <i>Switzerland</i>		
Gent's Tonic - <i>Switzerland</i>		
Tonic 1724 - <i>Chile</i>		
Thomas Henry Tonic - <i>Germany</i>		
Thomas Henry Grapefruit - <i>Germany</i>		
Franklin Tonic - <i>England</i>		

Cognac & Armagnac

	4 cl
Hennessy V.S.O.P.	22
Hennessy XO	36
Hennessy Paradis	117
	2cl 59
Martell Cordon Bleu	34
Davidoff XO	39
Davidoff Extra	44
Frapin XO Château Fontpinot	29
Frapin XO VIP Grande Champagne	39
Rémy Martin XO	36
Rémy Martin Louis XIII	280
	2cl 140
	1cl 70
Darroze 30 ans, Bas-Armagnac	32
Ferté de Partenay 1964	45

Tequila & Mezcal

	4 cl
Clase Azul Plata	32
Patron Silver	20
Patron Reposado	20
Patron Añejo	22
Patron XO Cafe	18
Mezcal Dos Once	17

Rum

	4 cl
Bacardi 8	15
Brugal 1888 Gran Reserva	21
Clairin Vaval	21
Clairin Sajous	21
Dictador 20 years	22
Diplomatico Reserva	18
Diplomatico Ambassador Selection	42
El Dorado 15 years	23
Hampden Estate 8 years	27
Havana Club Union Cohiba	47
Havana Club Tributo 2018	49
J.M. Millésime 1994	41
Mount Gay Eclipse	14
Pampero Anniversario	18
Pyrat XO reserve	16
Santa Teresa 1796	19
Zacapa 23 Solera	22
Zacapa Royal Solera Gran Reserve	43

Vodka

	4 cl
<i>42 Below - New Zealand</i>	13
<i>Absolut - Sweden</i>	13
<i>Belvedere - Poland</i>	18
<i>Beluga - Russia</i>	29
<i>Grey Goose - France</i>	18
<i>Petrossian - France</i>	17
<i>Russian Standard Platinum - Russia</i>	16
<i>The Wild Alps - Switzerland</i>	16

Blended Whisk(e)y

4 cl

Switzerland

Swiss Highland Classic 28

Scotland

Chivas Regal 12 years 19

Johnnie Walker Black Label 16

Johnnie Walker Blue Label 39

Monkey Shoulder William Grant 16

Ireland

Jameson 15

USA

Bib & Tucker 28

Hudson Baby Bourbon 31

Hudson Manhattan Rye 31

Jack Daniel's Single Barrel 18

Knob Creek Straight Rye 21

Knob Creek Bourbon 19

Wild Turkey Bourbon 17

Wild Turkey Rye 18

Woodford Reserve 21

Japan

Yamazakura Fine Blended 22

Nikka From The Barrel 27

Hibiki Japanese Harmony 32

Single Malt Whisky

4 cl

Macallan Double Cask Flight 3 x 2cl	55
<i>Begeben Sie sich auf eine spannende Reise. Entdecken und geniessen Sie The Macallan Double Cask Whisky Selection.</i>	

Speyside

Balvenie Carribbean Cask 14 years	27
Balvenie Port Wood 21 years	40
Cardhu 14 years	35
Cragganmore 12 years	19
Glenfarclas 15 years	23
Glenfiddich 12 years	17
Glenfiddich 18 years	25
Glenlivet 18 years	23
Glenlivet 25 years	47
Macallan Sherry Oak 12 years	27
Macallan Double Cask 12 years	26
Macallan Double Cask 15 years	33
Macallan Double Cask 18 years	45
Macallan Harmony Collection Vibrant Oak	36

Islay

Ardbeg Uigeadail	26
Bruichladdich Port Charlotte 10 years	24
Bruichladdich The Classic Laddie	22
Lagavulin 16 years	26
Laphroaig 10 years	19
Caol Ila 18 years	34

Single Malt Whisky

4 cl

Islands

Talisker 10 years	19
Highland Park 18 years	37
Highland Park 21 years	46
Scapa Skiren	23

Highlands

Dalwhinnie 15 years	20
Deveron 12 years	18
Glenmorangie 10 years	16
Glenmorangie 18 years	31
Oban 14 years	26

Japan

Akashi Single Malt	33
--------------------	----

India

Amrut Single Malt	25
-------------------	----

Aperitifs, Anisé, Bitters & Vermouth

	4 cl	
Absinthe Pandor white		19
Pastis 51		13
Sambuca Molinari		13
Appenzeller Alpenbitter		16
Averna Amaro		13
Campari		13
Chartreuse Jaune		17
Chartreuse Verte		21
Cynar		11
Fernet Branca		13
Giselle Aperitif		11
Jägermeister		13
Pimm`s No 1.		13
Picon		13
Ramazotti		13
Suze		13
Underberg	2cl	9
Unicum		15
Carpano Bianco		11
Cocchi Americano		14
Dubonnet		11
Noilly Prat		11
Lillet Blanc		12
Lillet Rose		11

Liqueurs

4 cl

Amaretto Disaronno	13
Bailey`s	13
Chambord	17
Cherry Heering	17
Cointreau	15
DOM Benedictine	14
Drambuie	16
Galliano	14
Grand Marnier	15
Ingwerer	14
Italicus	16
Kahlua	15
Limoncello	14
Mandarine Napoleon	14
Maraschino	14
Tia Maria	14

Portwein & Sherry

4 cl

Ferreira Porto Branco	14
Taylor`s Chip Dry	14
Taylor`s 10years	16
Taylor`s 20years	21
Taylor`s 30years	35
Tio Pepe Palonimo Fino	13
Gonzales Byass Oloroso Seco	14
Sandeman Medium Dry	13
Harveys Bristol Cream	12
Fernando de Castilla Pedro Ximenez	14

Eaux de Vie, Marc & Grappa

Eaux de vie - Gunzwiler

Kirsch Teresa	26
Kirschbrand	26
Vielle Prune Barrique	26
Ticino Merlot	26
Berner Rosenapfelbrand	26

Eaux de vie - Urs Hecht

Berner Rosenapfelbrand	37
Kirschbrand	37
Quittenbrand	37
Pflaumenbrand	37
Wald Holunderbrand	37
Williamsbrand Holzfass	37
Die Kirsche 2003	56
Die Pflaume 2000	56

Marc

Marc de Champagne Goyard	17
Marc de Bourgogne Morin	15

Grappa

Nonino Moscato	19
Nonino Ribolla	38
Nonino Picolit	38
Sassicaia	34
Berta Elisi	22

Pisco

Pisco Capel	16
-------------	----

Beer

Felsenau Naturtrüb	Pression	33 cl	9
Heineken	Pression	25 cl	8
Bärner Müntschi - unfiltriert		33 cl	9
Bärni Spezial dunkel		33 cl	9
Erdinger Weissbier		33 cl	9
Calanda Senza - alkoholfrei		33 cl	8

Mineral Water

Henniez Prickelnd / Still		50 cl	8
San Pellegrino / Acqua Panna		50 cl	8
«VUE» Wasser		75 cl	6

 CHF 2 werden der Genolier Foundation gespendet
CHF 2 will be donated to the Genolier Foundation

Soft Drinks

Coca-Cola / Coke Zero		33 cl	8
Sprite		33 cl	8
Rivella Rot		33 cl	8
Ginger Ale / Bitter Lemon		20 cl	8
Ginger Beer		20 cl	8
Chinotto		20 cl	8
Sanbittèr		10 cl	7

Juices

Passionsfrucht, Grapefruit, Ananas, Cranberry, Pfirsich, Multifrucht	20 cl	8
Frischer Orangensaft	20 cl	9
Bio Apfelsaft - Opaline	25 cl	9

Coffee & Tea

Unser Kaffee ist aus biologischem Anbau und Fairtrade-zertifiziert.

Our coffee is organic and Fairtrade certified.

Kaffee, Espresso	7
Doppelter Espresso	9
Cappuccino, Café au lait	9
Latte Macchiato	9
Café Mélange	9
Caffè Corretto - mit Grappa	9
Café Shakerato	11
Shakerato Caramel	11
Portion <i>Chanoyu</i> Tee	9
<i>English Breakfast, Earl Grey, Sweet Havana Smoky, Maojiang, Green Jasmine, Oolong Ti Kuan Yin, White Eden Garden, Rooibos, Herbal Tea - Organic Verbena Lemongrass, Chamomilla, Swiss Mint, Fruits Rouges, Wild White Mountain</i>	
Ovomaltine - <i>heiss oder kalt</i>	9
Schokolade - <i>heiss oder kalt</i>	9
Chocolate Mélange	9

Hot Alcoholic Drinks

Irish Coffee	18
--------------	----

BELLEVUE
BAR & FUMOIR

Food Selection

Bites

Crostini 24

geräucherter Lachs | Artischoke | Bündnerfleisch
Smoked salmon | artichoke | cured Grisons beef

Plättli 32

Rohschinken | Bündnerfleisch | Gruyère | Tête de Moine
raw ham | Bündnerfleisch | Gruyère | Tête de Moine

Käseselektion 24

Cheese selection

Rauchlachsplättli 34

Meerrettich Mousse | süss-sauer eingelegtes Gemüse
Smoked salmon | horseradish mousse | pickled vegetables

Huîtres creuses Marennes-Oléron n° 2 p.p. 8

Roggenbrot | Salzbutter | Zitrone | Schalottenvinaigrette
Rye-bread | salted butter | lemon | shallots vinaigrette

Krevetten-Cocktail 35

Calypso-Sauce
Shrimp cocktail | Calypso sauce

Insalata Caprese ^{L, V} 34

Heirloom Tomaten | geräucherte Burrata | Granatapfel-Essig
Pesto
*Heirloom tomatoes | smoked burrata | pomegranate-vinegar
pesto*

Classics

Potage Parmentier V 19
Kartoffel-Lauch Suppe
Potato-leek-soup

Caesar Salad 29
mit Poulet / *with chicken* 37
mit Krevetten / *with prawns* 39

Tartar vom Rind "Swiss Black Angus" 42
Pecorino Romano | getoastete Brioche
Swiss Black Angus" tartare | pecorino romano | brioche

Tagliolini al Tartufo ^{G, L, V} 42
Tartuffo nero | Crèmesauce | Parmesan
Black truffle | cream sauce | parmesan cheese

Penne Rigate all'Arrabbiata (VG) 26
Taggiasca Oliven | Cherry Tomaten
Taggiasca olives | cherry tomatoes

Agnolotti ^{G, L, V} 28
Ricotta und Spinat Agnolotti | Salbeibutter
Ricotta and spinach agnolotti | sage butter

Spaghetti alla Chitarra con Ragù alla Bolognese 28

Vol-au-vent | champignons des bois ^{végan} 43
Pastete | Waldpilze
Vol-au-vent puff-pastry | wild mushrooms

Classics

Surf Club Sandwich ^{G, L} 38

Geräucherter Lachs | Meerrettichcreme | hartgekochtes Ei
Smoked salmon | horseradish cream | hard-boiled egg

Turf Club Sandwich ^{G, L} 38

Poulet | Speck vom Duroc-Schwein | hartgekochtes Ei
Chicken | Duroc pork bacon | hard-boiled egg

Tagliata di Manzo 58

Rinds-Entrecôte | grilliertes Gemüse | Balsamico-Jus
Beef Entrecote | grilled vegetables | balsamico jus

Salmone alla Puttanesca ^L 49

Lachsfilet | Tomaten | Oliven | Kapern | Grillgemüse
Salmon filet | tomatoes | olives | capers | grilled vegetables

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti ^{G, L} 51

Veal-Zurich-style | rösti

Kalbskotelett alla Milanese ^G 58

mit Pommes Frites
Veal-Milanese | French fries

Bellevue Burger ^{G, L} 44

Brioche Bun, Angus Rind, Gruyere, Smoked Sauce
mit Pommes Frites
Brioche bun, Angus beef, gruyere, smoked sauce | French fries

Desserts

Tarte bourdaloue aux poires ^{G, L} 12
Pear almond tart

Zitrone Meringue Kuchen ^{G, L} 11
Lemon meringue tart

Schokoladen Variation ^{G, L} 11
Chocolate variation

Ice Cream

6 per scoop

(all sorts are gluten free, sorbets are vegan)

Caramel Schokolade Pistazie Vanille
Caramel *Chocolate* *Pistache* *Vanille*

Aprikose mit Thymian Erdbeere Zitrone Mango
Apricot with Thymian *Strawberry* *Lemon* *Mango*

Toppings

1 per topping

Schokoladen-Späne Schokoladen-Sauce
Chocolate Chips *Chocolate-Sauce*

Honig-Granola Blütenstaub
Honig-Granola *Pollen*

Eiskaffee Bellevue 15
mit Kaffee-Glace, Rahm, Kaffee
Coffee Ice Cream, Cream, Coffee

Für Fragen zu Ingredienzen und Allergenen stehen
wir Ihnen gerne zur Verfügung
*We will be happy to answer any questions about our ingredients
and allergens*

Brot: Schweiz Rind: Schweiz
Kalb: Schweiz Geflügel: Schweiz
Schwein: Schweiz Lachs: Schottland
*Bread: Switzerland Beef: Switzerland Veal: Switzerland
Poultry: Switzerland Pig: Switzerland Salmon: Scotland*

in Kooperation mit
in co-operation with

