



La TERRASSE

EINE KULINARISCHE LIEBESGESCHICHTE. IN DEN HAUPTROLLEN ALTE SCHULE IN MODERNEM KLEID, LEIDENSCHAFTLICHES GASTGEBEN UND VIEL LIEBE ZUM DETAIL. AUF DEM TELLER GELEBTE KOCHKUNST, ZEITGEMÄSSE INTERPRETATION GROSSER KLASSIKER, LUSTVOLLES ZELEBRIEREN DER SPEISEN UND UNVERFÄLSCHTER GESCHMACK, IM GLAS EIN HOCH AUF EDLE TROPFEN. DRUMHERUM EINE HOMMAGE AN DIE GESCHICHTE, DER GLANZ VERGANGENER TAGE, DAS ZUSAMMENGEGEHEN VON GESTERN UND HEUTE. IM PUBLIKUM DIE CRÈME DES SAVOIR-VIVRE, DIE FREUDE AM SCHÖNEN, DER GOURMET UND DIE GENIESSERIN.

LA BELLE-VIE IM BELLEVUE PALACE.

HERZLICH WILLKOMMEN

IHR GREGOR ZIMMERMANN – CHEF DE CUISINE

LES GOURMANDISES EN ENTRÉE

Rondini aux pétoncles au beurre d'algues accompagné de spaghettini tièdes de citrouille	34	
Herzmuschel-Rondini mit Algenbutter und lauwarmen Kürbisspaghettini		
Combinaison de carpaccio de filet de bœuf et foie gras de canard parfumée au fruit de la passion	49	
Kombination von Rinderfilet-Carpaccio mit Entenleber und Passionsfrucht		
Filet royal de saumon fumé sur caviar d'aubergines et fromage frais caramélisé	39	
Rauchlachsmitelstück auf Auberginen-Kaviar und karamellisiertem Frischkäse		
Tapenade de joue de veau glacée au porto accompagnée d'un œuf mollet bio truffé	42	
In Portwein glasierte Kalbskopfbacken-Tapenade mit wachswweichem Bio Landei und Trüffel		
Noix de St-Jacques au chocolat blanc et à la noix de coco parfumées au poivre de Penja	45	
Jakobsmuscheln mit weisser Schokolade und Kokosnuss parfümiert mit Penja-Pfeffer		
Queues de langoustines sautées sur poireaux étuvés aux airelles	56	
Gebratene Langoustinenschwänze auf gedünstetem Lauch und Cranberries		
Fleur de feuilles de salade du marché de Berne	18	*
Berner Marktsalat		

LES POTAGES

Crème de gibier à l'œuf de caille et à la menthe	21
Wildrahmsüppchen mit Wachtelei und Pfefferminze	
Mousseuse de cidre accompagné d'un beignet de foie gras de canard et de gelée de Banyuls	24
Mostschaumsüppchen mit Entenleberkräpfen und Banyuls-Gelee	


LES POISSONS

Blanc de turbot confit au citron d'Amalfi sur rouille de céleri	68	
Mit Amalfi-Zitronen konfierter Steinbutt auf Sellerie-Rouille		
Escalope de filet de sandre sautée au chou de Jeroma et aux poivrons, pommes de terre légèrement fumées	58	✓ E
Gebratenes Zanderfilet mit Jeromakohl und Peperoni Leicht geräucherte Kartoffeln		
Royal de truite saumonée poché au thé de feuilles de vigne accompagné d'un panko de silure	55	
In Weinblätter-Tee pochierte Lachsforelle mit Wels-Panko		
Blanc de bar de ligne sauté aux câpres et aux écrevisses en chartreuse de fenouil, topinambours à la parisienne	62	
Gebratener Meerbarsch mit Kapern und Flusskrebse in Fenchel-Chartreuse, Topinambur mit Kräutern		

LES VÉGÉTARIENS

- Bâtonnets de sarrasin aux flocons de maïs,** 39
laitue pommée sautée à l'huile d'érable
Buchweizenstäbchen mit Cornflakes
und in Ahornöl gebratener Kopfsalat
- Légumes racines cuits en croûte de sel au grapefruit** 48
Coulis de potimarron au gingembre, célébrés à la table
In Grapefruitsalz-Kruste gegartes Wurzelgemüse
auf Kürbisemulsion mit Ingwer, am Tisch zubereitet

LES VIANDES

- Filet de bœuf sauté aux tomates demi-sèches** 68
Kadaïfi aux bolets, nectar de sureau
Gebratenes Rinderfilet mit Dörrtomaten
Steinpilz-Kadaïfi und Holunder-Nektar
- Mariage de filet de veau et d'un clafoutis** 64
de ris de veau aux pistaches, carottes au lard
Kombination von Kalbsfiletmignon und Kalbsbries-Tarte
mit Pistazien, Speckkarotten
- Carré d'agneau rôti aux herbes de la montagne** 58
Rösti à la crème aigre gratiné, émulsion de choucroute
Mit Bergkräutern gebratenes Lamm-Karree
mit Sauerrahm gratinierte Rösti und Sauerkrautemulsion
- Blanc de poularde de l'Emmental à l'ananas et au chou-fleur épicé** 52 
Popcorn
Emmentaler Poulardenbrüstchen mit Ananas und Gewürz-Blumenkohl
Popcorn
- Carré de Pata Negra rôti au four aux échalotes grises** 59
Brick de pied de porc, essence de poivrons
Pata Negra Karree mit Silberschalotten
Schweinsfuss-Brick und Peperoni-Essenz

Alle Preise in CHF inkl. MWSt.

Fleischerzeugnisse Schweiz


Kalbfleisch Schweiz

Rindfleisch Argentinien

Lammfleisch Australien, Neuseeland

Geflügel Schweiz, Frankreich

Schwein Spanien

 **F** Fettarmes Gericht (ohne Milchprodukte, reduzierte tierische Fette und schonende Garmethode).
Auf Wunsch bereiten wir diese Speisen auch glutenfrei, laktosefrei oder salzarm zu.

* Vegetarisches Gericht