

# BARFRÜHSTÜCK

serviert von 09.00 uhr bis 17.00 uhr  
served from 09.00 a.m. to 05.00 p.m.

## barfrühstück für spätaufsteher



23

rührei mit toast, speck, tomate, bircher-shot,  
butter und konfitüre

## bar breakfast for late risers

scrambled eggs with toast, bacon, tomato, bircher shot,  
butter and jam

\*



vegi  
porc




fingerfood  
wifi


## FINGERFOOD

### **crostini**


bacon jam - rauchlachs - trockenfleisch - peperonata  
bacon jam - smoked salmon - air dried beef - peperonata

 25

**backhendl in der box** - paniert, sauce tartare, wedges  
**fried chicken in the box** - potato wedges


 25

**swiss n'chips** - egli filets, kartoffelsticks, remouladen sauce  
**swiss n'chips** - fillet of perch, sauce remoulade


 25

### **tempura delights**

frühlingsrolle - geflügelsticks - riesenkrevetten - rindfleisch  
spring roll - chicken sticks - giant prawns - beef

 25

**papadum cracker** - humus, moutabel, tabouleh  
**papadum cracker** - humus, moutabel, tabouleh

 \* 25

## PANINI - SANDWICHES

classic club sandwich	□	29
100% V <sup>eg</sup> club sandwich	*	29
tuna tataki club sandwich		35
croque monsieur - bauernschinken, kräuterkäse croque monsieur - with farmers ham, herbal cheese	□	18
croque monsieur - rauchlachs, rührei, trüffel öl croque monsieur - smoked salmon, scrambled eggs, truffle oil		18

<b>jakobsmuschel</b> - taboulé, schwarze kichererbsen, minze	34
<b>scallop</b> - tabouleh, black chick-peas, mint	
<b>iberischer schinken</b> – patanegra, jalapeño-tortilla, salzflocken	□ 34
<b>iberian ham</b> - patanegra, jalapeño tortilla, salt flakes	
<b>burrata</b> - heirloom tomaten, pesto, olivenöl, meersalz	* 24
& bresaola	32
<b>burrata</b> - heirloom tomatoes, pesto, olive oil, sea salt	*
& bresaola	
<b>angus rindfleisch tartar</b> - old bear whisky, pecorino cracker	37
<b>angus beef tartar</b> - old bear whisky, pecorino cracker	
<b>oona n°103</b> - 30gr reiner berner oberländer bergwasser kaviar	155
<b>oona n°103</b> - 30gr pure bernese mountain water caviar	
<b>caesar salat</b> - poulet brüstchen, bellevue-käse	29
<b>caesar salad</b> - chicken breast, bellevue cheese	
<b>caesar salat</b> - thunfisch, avocado-guacamole	29
<b>caesar salad</b> - tuna, avocado-guacamole	
<b>caesar salat</b> - ½ hummer, koriander	39
<b>caesar salad</b> - ½ lobster, coriander	

## ELIXIR & POTAGE

<b>vichysoisse</b> – kartoffel, lauch, kalt oder warm	*	18
<b>vichysoisse</b> – potatoes, leek, cold or warm		
<b>gazpacho</b> – peperoni, nostrano-gurke, kalt	*	18
<b>gazpacho</b> - sweet peppers, nostrano cucumber, cold		

## BURGERS

<b>angus beef burger</b> - bacon jam, trüffel mayo	39
<b>angus beef burger</b> - bacon jam, truffle mayo	
<b>lady angus beef burger</b> - bacon jam, trüffel mayo	29
<b>lady angus beef burger</b> - bacon jam - truffle mayo	
<b>100% V<sup>eg</sup> burger</b> - ziegenfrischkäse, pommes frites	* 24
<b>100% V<sup>eg</sup> burger</b> - goat cheese, french fries	

## PASTA & RISOTTO

**agnolotti** - ziegenmilch-ricotta, wilder broccoli, kräuterseitling \* 32  
**agnolotti** - goat-milk ricotta, wild broccoli, king oyster mushroom

### tagliatelle, penne rigate, onde

all' arrabbiata \* 24

pesto \* 24

bolognese 24

pomodori \* 24

gamberetti | aglio fumato 33

**acquerello-risotto** - jahrgangs-sbrinz, liebstöckel \* 35

**acquerello risotto** - old sbrinz cheese, lovage, sour-cream butter

## HOT

<b>69 sunny side up</b> – grillierter fisch je nach fang, gemüse	51
<b>69 sunny side up</b> – grilled fish of the day, vegetables	
<b>wienerschnitzel</b> - pommes frites	41
<b>escalope viennese style</b> - french fries	
<b>emincé classic</b> - geschnetztes kalbsfilet und kalbsnieren, rösti	49
<b>emincé classic</b> - sliced veal fillet and veal kidneys, rösti	
<b>angus tagliata</b> - am knochen gereiftes emmentaler entrecôte pedro-ximenez-essig	51
<b>angus tagliata</b> - dry aged bone in entrecôte from the emmental vinegar pedro ximenez	
<b>kalbsbratwurst</b> - rösti, zwiebel sauce	□ 29
<b>swiss veal sausage</b> - rösti, onion sauce	

für alle unsere gerichte verwenden wir ausschliesslich schweizer fleisch  
for all our dishes we just use swiss meat



<b>gelato alla vaniglia</b>		16
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>romanoff</b> - erdbeere, meringue romanoff - strawberry, meringues</li> <li>• <b>grand cru</b> - schokoladen sauce grand cru - chocolate sauce</li> <li>• <b>banane</b> - grand cru schokoladen eis banana - grand cru chocolate ice-cream</li> </ul>		
<b>eiskaffee bellevue</b>		15
<b>ice coffee bellevue</b>		
<b>ice cream box</b> - double crème de la gruyère, meringues		8
<b>gusto di gelato</b>		
erdbeere, vanille, schokolade	pro kugel	5 <sup>50</sup>
strawberry, vanilla, chocolate	per scoop	
<b>emmentaler schokoladen mousse</b>		16
<b>chocolate mousse</b>		
<b>charlotte</b> - berner-rosen-äpfeln, traubendicksaft, glace		16
<b>charlotte</b> - apples berner rosen, grape juice, ice-cream		
<b>vitamin<sup>c</sup></b> - fruchteteller		25
<b>vitamin<sup>c</sup></b> - plate of fruit		
<b>pâtisserie française</b> - nächste Seite		7
<b>french pastry</b> - next page		

## PÂTISSERIE FRANÇAISE

<b>chocolate3</b> - passionsfrucht, tonka, dulcey	7
<b>chocolate3</b> - passionsfruit, tonka, dulcey	
<b>cremeschnitte</b> - blätterteig, himbeer, vanille, zuckerguss	7
<b>milles feuilles</b> - puff pastry, raspberry, vanilla, frosting	
<b>köpfli</b> - crème diplomat, biskuit	7
<b>köpfli</b> - crème diplomat, biscuit	
<b>vermicelles</b> - meringue, schlagrahm	7
<b>vermicelles</b> - meringue, whipped cream	
<b>savarin</b> - safran, ananas - mango mariniert mit limette	7
<b>savarin</b> - saffron, marinated ananas & mango with limes	
<b>la tarte tropézienne</b>	3
aromen - vanille, schokolade, haselnuss, pistazie	
flavours - vanilla, chocolate, hazelnut, pistachio	
<b>tages pâtisserie</b> - nach lust des pâtissiers	7
<b>day pâtisserie</b> - after the idea of our pastry chefs	

## Starter

Edamame		5
Miso Suppe		5

## Nigiri Sushi

Ebi Krevetten	(2 Stück)	10
Maguro Thunfisch	(2 Stück)	11
Sake Lachs	(2 Stück)	11

## Maki Sushi, 1 Rolle

Kappa Gurke oder Avocado	(6 Stück)	10
Tekka Thunfisch	(6 Stück)	14
Sake Avocado / Lachs Avocado	(6 Stück)	14
California Roll / Krabbenpaste & Avocado	(4 Stück)	17
Rainbow Rolls	(4 Stück)	17

## Sushi Platte (ca. 30')

Sushi Mix Plate	(6 Nigiri & 6 Maki)	35
Sushi & Sashimi Plate	(6 Nigiri & 4 Maki & 7 Sashimi)	52
Sushi & Sashimi Plate Big	(10 Nigiri, 4 Maki, 2 Inside-Out & 7 Sashimi)	89
Chef mixed Plate	(12 Stück)	50

## Mixed Sashimi (ca. 30')

Small Sashimi	(8 Stück)	41
Large Sashimi	(14 Stück)	68

## Sake

Junmai	Reis: Haenuki 60%	15%	10cl	15
Daiginjo	Reis: Yanada Nishiki 39%	16%	10cl	25

## Bier

Kirin Ichiban		5%	33cl	8
---------------	--	----	------	---

## SUSHI UND SASHIMI

von Dienstag bis Samstag von  
12.00 Uhr – 14.00 Uhr  
und 18.00 Uhr – 22.00 Uhr

in der Bellevue Bar, Le Lobby & Take Away

寿司  
Sushi



**BELLEVUE PALACE**  
*Bern*

Kochergasse 3-5 • 3011 Bern  
info@bellevue-palace.ch • www.bellevue-palace.ch  
+41 (0) 31 320 45 45