



FLANIEREND UND DINIEREND DURCH ISELTWALD IM 2017

Lernen Sie unsere Gastronomie an einem Abend kennen und geniessen.

Frühlingsmenü

5. Mai, 19. Mai, 9. Juni

Vorspeise im



Sämiger Risotto parfümiert mit Zitrone
serviert mit knusprigem Parmesansegel und
sautierten Riesenkrevetten

oder

Indonesisches Nudelgericht mit kross
gebratenen Hähnchenstreifen und
Frühlingszwiebeln

Hauptgang im



Überbackenes Zanderfilet auf
Süsskartoffelpüree, Frühlingsgemüse
und Merlottsauce

oder

Geschmorte Lammhaxe und rosa gebratenes
Lammrückenfilet unter der Bärlauchkruste
Rösti-Pastetli gefüllt mit Spargel, jungen
Karotten und Morcheln

Dessert im



Zartschmelzendes Erdbeeren - Tiramisu
garniert mit frischen Erdbeeren

oder

Reichhaltige Käseauswahl
vom Wagen

Sommermenü

30. Juni, 21. Juli, 18. August

Vorspeise im



Tomaten mit Mozzarella sowie
Bresaola Carpaccio mit Rucola und Parmesan
mariniert mit Balsamicoessig und Olivenöl

oder

Gebratener Seeteufel mit Kräuterbutter
auf erfrischendem Couscous-Salat
mit Zwiebeln und Peperoni

Hauptgang im



Mixed Grill vom Rind, Schwein,
Poulet und Speck
mit Bobs's Dipp, Maiskolben
und Waffelkartoffeln

oder

Frische gebratene Felchenfilets auf
provenzalische Art, Tomatenwürfel
und Linguini

Dessert im



Panna Cotta mit Passionsfruchtsauce
und süßem Strudeldreieck

oder

Ausgesuchte Käse aus dem Berner Oberland
mit hausgemachtem Quittensenf
und Fruchtbrot

Herbstmenü

8. Sept., 22. Sept., 6. Okt.
Finale am 20. Oktober mit Musik

Vorspeise im



Ravioli gefüllt mit Hirschfleisch und Rotkraut
serviert mit Kalbsjusreduktion

oder

Kaninchenrückenfilet im Schinkenmantel
Herbstlicher Salat mit lauwarmen Pilzen
und Himbeerdressing

Hauptgang im



Rosa gebratener Rehrücken
mit Preiselbeersauce
Dazu reichen wir Spätzli, Rotkraut mit
Kastanien, sowie Rosenkohl und Früchte

oder

Gebratenes Lachsforellenfilet
mit Eierschwämmli
serviert mit frischem Gemüse und Trockenreis

Dessert im



Blaubeerwaffeln
mit Rosmarin-Joghurtmousse und Vanilleeis

oder

Käsetatar vom Iseltwaldner Alpkäse auf
hausgemachtem, deutschem Bauernbrot

Beginn der Tour jeweils ab 18.30 Uhr / Preis pro Person exkl. Getränke CHF 69.00

Reservationen unter den jeweiligen Restaurants:

Hotel Bellevue: 033 845 11 10 Strandhotel: 033 845 13 13 Hotel Chalet du lac: 033 845 84 58