



## 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 Merlotsauce

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