

Vorspeisen

Blattsalat		8.50
	Hauptgang	13.50
Mit gehobeltem Belper Knollenkäse	plus	3.00
Gemischter Salat		12.50
	Hauptgang	18.50
Chefsalat		12.50
Mit Gurken, Radieschen, Kernen, Speck, Zwiebeln und Ei	Hauptgang	18.50
Herbstsalat		16.50
Mit Kalbsläberli und Feigenchutney	Hauptgang	23.50
Gebackener Ziegenkäse		14.50
Mit Salatbouquet	Hauptgang	19.50
Nüsslersalat		12.50
Mit gehacktem Freilandeier, Honigspeck und Croûtons	Hauptgang	16.50
Burgunderschnecken ½ Dutzend		14.50
Herbstquiche mit Eierschwämmchen und Kürbis		21.50

Suppen

Kürbis-Crème-Suppe		9.50
Marronisuppe		9.50
Suppen als Hauptgang		12.50

Wild

Hasenrückenfiletwürfel Kürbiswürfel und Wildrahmsauce	36.50
Rehgeschnetzeltes	34.50
Rehschnitzel	34.50
Wildschweinpfeffer	29.50
Hirschmedaillonwürfel mit Steinpilzrahmsauce	36.50
Hirschentrecôte mit Kürbiskruste	36.50

Unsere Wildbeilagen:

Spätzli, Rotkraut, Weissweinpfeffer mit Preiselbeeren, glasierte Marroni und Rosenkohl dazu eine hausgemachte Wildsauce

Vegetarisch

Herbstzeitlos Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni und Weissweinpfeffer mit Preiselbeeren	23.50
Weissweinsorotto mit Eierschwämmchen und Kürbis	24.50
Äplermagronen Mit Kartoffeln, Zwiebeln und Parmesan	17.50
Tofu Burger mit Ciabattabrot Pommes frites	25.50

Fleisch

Märitmenu Beaulieu Vorspeise und Hauptgang nach Empfehlung	42.50
Cordonlieu Beaulieu 400gr	29.50
Schweinschnitzel Paniert oder an Rahmsauce	26.50
Rindsfilet	44.50
Siedfleisch Mit Meerrettichschaum & Gemüsevinaigrette	21.50
Gnagi	19.50
Hausgemachtes Rindstatar mit Briochetoast Mit Cognac, Whiskey oder Calvados	24.50
Pommes frites und Butter	Hauptgang 34.50
Beaulieu Burger mit Ciabattabrot Pommes Frites	25.50
Älplermagronen Mit Kartoffeln, Speck, Zwiebeln und Parmesan	18.50
Hörnli Ghackets	18.50
Cervelatsalat Mit oder ohne Käse	18.50
Beilagen: Spätzli, Rösti, Pommes frites, Dinkelnudeln, Risotto oder Kartoffelgratin	

Rösti

Kalbsläberli	26.50
Kalbsläberli mit Nierli	23.50
Beaulieuzipfu Mit Zwiebelsauce	18.50
Berner Rösti Mit Spiegelei, Speck und Käse	18.50
Züri-Gschnätzlets Geschnetzelttes Kalbfleisch Zürcher Art	31.50
Walliser Rösti Mit Tomaten und Käse	17.50
Herbströsti mit Steinpilzen Sautierte Riesenkrevetten mit Feigenchutney	24.50
Ohne Riesenkrevetten Mit Vacherin überbacken	21.50

Fisch

Fischburger Beaulieu mit Ciabattabrot Pommes frites	25.50
Fischknusperli	16.50
Hauptgang	24.50

Dessert

Käsevariation der Affineure Jumi mit hausgemachtem Früchtebrot und Feigensenf		19.50
Vermicelle mit Haslitaler Meringue		9.50
	½ Portion	7.50
Haslitaler Meringue mit Glacé		9.50
	½ Portion	7.50
Coupe Nesselrode		10.50
	½ Portion	8.50
Gebrannte Crème		7.50
	½ Portion	5.50
Zwetschgen-Zimt-Tiramisù		10.50
	½ Portion	8.50
Warmes Schokoladenküchlein		9.50
Eiskaffee Beaulieu		8.50
	½ Portion	6.50
Sorbet mit Schuss		9.50
	½ Portion	7.50
Kugel Glacé		4.00
Zitrone, Schoggi, Mokka, Vanille, Erdbeer, Pistache, Passionsfrucht, Himbeer, Zwetschgen, Fior di latte oder Stracciatella		
Mit Rahm		1.50

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inkl. 7.7% MWSt.