

★★★★
Belvédère
STRANDHOTEL

«Keine Liebe ist aufrichtiger als die zum Essen.»
- George Bernard Shaw -

«Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen.»
- Sokrates -

Liebe geht bekanntlich durch den Magen. Wir möchten Ihnen das bestmögliche kulinarische Erlebnis bieten. Aus diesem Grund behandeln wir alle Lebensmittel mit sehr viel Liebe. Dies fängt schon beim Einkauf an, wir arbeiten wo immer möglich mit Produzenten aus der Region und mit saisonalen Zutaten. Viele unserer Zulieferer kennen wir persönlich und kaufen wann immer möglich direkt beim Hersteller ein.

Wir sind stolz auf eine äusserst tiefe Conveniencestufe. Wir stellen also fast alles selber her, von der Trüffelbutter bis hin zu den hausgemachten Glacés.

Wir alle tragen eine Verantwortung gegenüber unserer Umwelt und auch hier möchten wir als Schweizer Hotelleriebetrieb als gutes Beispiel voranschreiten. Viele Kräuter ziehen wir selber in unserem Kräutergarten und im hauseigenen Gewächshaus. Wo immer möglich stellen wir unsere Grundrezepte vegetarisch und vegan her.

Wir wünschen Ihnen einen wundervollen, angenehmen Abend
und einen guten Appetit.

Wir weisen Sie darauf hin, dass in unserer Küche Zutaten wie Nüsse, Meeresfrüchte, Lupine sowie sämtliche Allergene oder Milchprodukte und daraus hergestellte Erzeugnisse verwendet werden. Daher können Spuren in jedem Gericht nicht ausgeschlossen werden. Unsere Gerichte können weiter auch Gluten und/oder Laktose enthalten. Falls Sie an Allergien oder anderen Unverträglichkeiten leiden bitten wir Sie, uns darüber zu informieren.

Pro zusätzliches Gedeck verrechnen wir CHF 15
Abänderungen der Gerichte können nach Aufwand verrechnet werden.

Frühlingsmenu Fleisch & Fisch

Hausgebeizter Lachs aus Rubigen
Erbse | Minze | Apfel ²

Belvédère Hummerbisque
Hummer | Tramezzini ^{1/2}

Gebratener Alpenzander
Bärlauch-Hollandaise | Spargelrisotto ²

Kalbssteak
Zitrus-Thymiankruste | Kalbsjus | Ricotta-Malfatti | Karotten-Allerlei ^{1/2}

3 Sorten Schweizer Käse von Jumi
Hausgemachtes Fruchtebrot | Früchtesenf ^{1/2/3}

Pistazie
Rhabarber | Joghurt ^{1/2}

4 Gang Menu	85
5 Gang Menu	95
6 Gang Menu	105

Preise in CHF inklusive MwSt.

1 = Gluten

2 = Laktose

3 = vegetarisch

4 = vegan

Frühlingsmenu vegetarisch

Ziegenkäse

Rhabarber | Gurke | Mandeln ^{1/2/3}

Grüne Erbsensuppe

Minze-Limettensorbet ⁴

Gebackenes Ei

Bärlauch-Hollandaise | Spargelrisotto ^{2/3}

Zucchini-Grünerktätschli

veganer Jus | Kartoffeln | Saisongemüse ^{1/4}

3 Sorten Schweizer Käse von Jumi

Hausgemachtes Fruchtbrot | Früchtesenf ^{1/2/3}

Granola

Joghurt | Sanddorn ⁴

4 Gang Menu	85
5 Gang Menu	95
6 Gang Menu	105

Preise in CHF inklusive MwSt.

1 = Gluten

2 = Laktose

3 = vegetarisch

4 = vegan

VORSPEISEN

Frühlingssalat Spargel Haselnuss Bärlauchdressing ⁴	14.5
Ziegenkäse Rhabarber Gurke Mandeln ^{1/2/3}	17.5
Hausgebeizter Lachs aus Rubigen Erbse Minze Apfel ²	19
Belvédère Rindstatar Belper Knolle Miso-Mayonnaise Spargel Brioche ^{1/2}	28

Preise in CHF inklusive MwSt.

1 = Gluten

2 = Laktose

3 = vegetarisch

4 = vegan

SUPPEN

Grüne Erbsensuppe Minze-Limettensorbet ⁴	16
Hausgemachter Pilz-Dashi Udon Nudeln Frühlingszwiebeln ^{1/4}	22
Belvédère Hummerbisque Hummer Tramezzini ^{1/2}	24
Tagessuppe nach Verfügbarkeit unsere Service-Mitarbeiter beraten sie gerne	12

Preise in CHF inklusive MwSt.

1 = Gluten

2 = Laktose

3 = vegetarisch

4 = vegan

HAUPTGÄNGE

Zucchetti-Grünerntäschli veganer Jus Kartoffeln Saisongemüse ^{1/4}	42
Hausgemachte Tagliatelle Morcheln Spargel Cherrytomaten Pinienkerne ^{1/2/3}	34
Hausgemachte Tortellini Rauchlachs Frühlingsspinat Meerrettich ^{1/2}	46
Cordon Bleu vom Schwein nach Art des Küchenchefs Kartoffel Saisongemüse ^{1/2}	48
Kalbssteak Zitrus-Thymiankruste Kalbsjus Ricotta-Malfatti Karotten-Allerlei ^{1/2}	54
Belvédère Rindstatar Belper Knolle Miso-Mayonnaise Spargel Brioche ^{1/2}	39
Gebratener Alpenzander Bärlauch-Hollandaise Kartoffeln Karotten-Allerlei	52
Rubiger Lachsforelle Buttermilch Dillöl Risotto Spargel ²	48

Preise in CHF inklusive MwSt.

1 = Gluten

2 = Laktose

3 = vegetarisch

4 = vegan

KÄSE & SÜSSE VERFÜHRUNGEN

3 Sorten Schweizer Käse von Jumi hausgemachtes Früchtebrot Früchtesenf ^{1/2/3}	16
Granola Joghurt Sanddorn ⁴	16
Pistazie Rhabarber Joghurt ^{1/2}	18
Coupe Belvédère vegane Schokoladenglacé Kokosnussglacé Mangosorbet Granola ⁴	16
Belvédère Eiskaffee Kaffeeglacé Kahlua Rahm Brätzeli ^{1/2}	16
Coupe Dänemark Vanilleglacé Rahm Schokoladensauce Brätzeli ^{1/2}	16
Mini Crème brûlée Kalamansi ^{2/3}	8.5
Hausgemachte Glacé & Sorbet nach Wahl Glacéaromen ^{2/3} Vanille Erdbeere Schokolade Joghurt Kaffee Vegane Glacéaromen ⁴ Kokosnuss Schokolade Sorbetaromen ⁴ Minze-Limette Sanddorn Rhabarber Mango	
1. Kugel	5
Pro zusätzliche Kugel	3
Mit Rahm ^{2/3}	2
Hausgemachte Praline ^{1/2/3}	
1 Stück	2.5
2 Stück	3
3 Stück	3.5

Preise in CHF inklusive MwSt.

1 = Gluten

2 = Laktose

3 = vegetarisch

4 = vegan