

Vorspeise

Belvoirsalat

Barba di frate – Austernpilze – Brunnenkresse

Sherryessigvinaigrette

17

Sojamousse

Fave – Kerbel

19

Wagyuvariation

Carpaccio – Tatar – Tataki – Cima di rapa – Kaviar

27

Saibling-Ceviche

Leche de Tigre-Espuma – Kastaniencrème – Mandarinen

26



Zwischengericht

Geröstete Blumenkohlsuppe

Schwarzer Knoblauch – Kalbsmilken – Kaffeeschaum

18

Dry aged Rande

Veganer Käse – fermentierte Sojamilch

19

Grilliertes Aalfilet

Teriyaki – Avocado-Shiitake-Taco – Kombucha

24

Tauben-Kosho-Praline

Peperoni – Ananas – Tomaten

24



Hauptgericht

Karotten-Kichererbsenvariation

Blutorange – Zucchini – blaue Kartoffeln

34

Hamachifilet

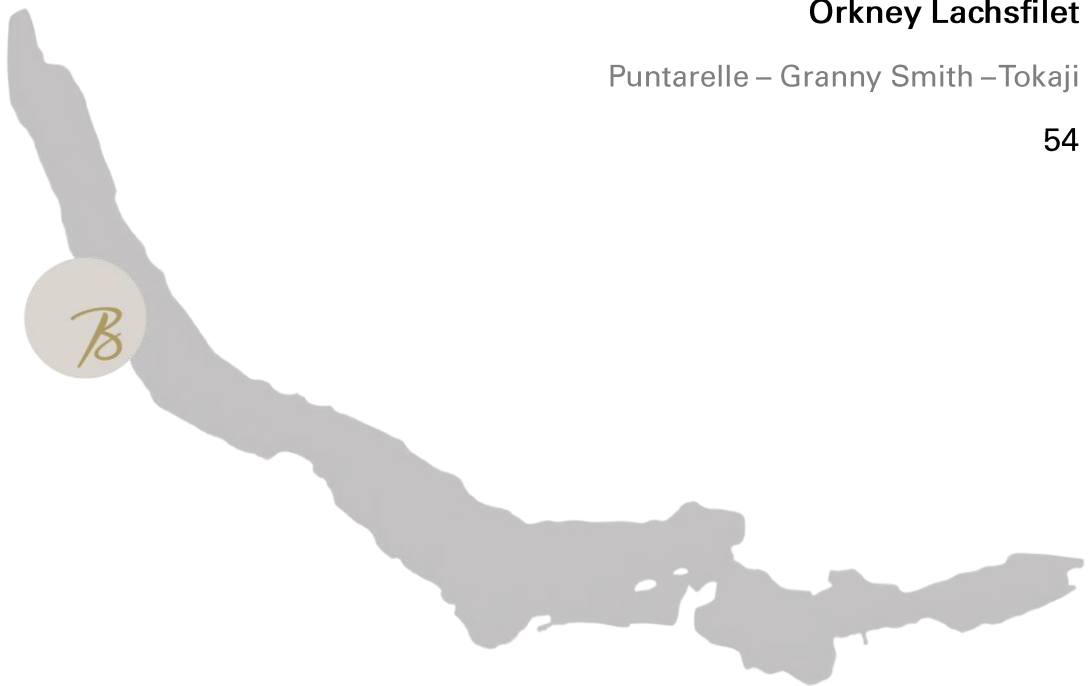
Artischocken – Tofu-Espuma – schwarze Sojajus

55

Orkney Lachsfilet

Puntarelle – Granny Smith – Tokaji

54



Hauptgericht

Kalbsribeye

Sellerieterrine – Nussbutterespuma – Trüffeljus

59

Lamm Trilogie

Windbeutel – Bärlauchpüree

58

Ormalinger Jungschwein

Lauchterrine – Salsa verde – Polenta

54



Von unserem Grill

Kingfish Filet	53
Black Tiger Crevetten Spiess	53
Pulpo	51
Secreto vom Iberico Schwein (250gr)	58
Luma Schweinskotelett (300gr)	61
Black Angus Rindsfilet (200gr)	62
Dry aged Swiss prime Ribeye (200gr)	59

Beilagen und Saucen

Dazu servieren wir Ihnen 2 Beilagen & 1 Sauce nach Wahl:

Tagliatelle	BBQ-Sauce
Pommes frites	Chimichurri
Bärlauchrisotto	Rauch-Chili-Joghurtsauce
Pak Choi	Estragonmayonnaise
Blattspinat	Pfefferbutter
Gebratene Pilze	Chilisauce



Die Küche

Wir verarbeiten hochwertige, naturnah produzierte Lebensmittel, wenn immer möglich aus der Schweiz. Mit unseren Lieferpartnern pflegen wir eine offene, vertrauensvolle Zusammenarbeit und sind stets auf der Suche nach besonderen Produkten. Auch Kleinbetriebe, die gleichzeitig Produzent*innen sind, schätzen wir sehr.

Geflügel und Eier

In unserer Küche arbeiten wir hauptsächlich mit Schweizer Geflügel. Ausserdem verwenden wir Eier von freilaufenden Hühnern, die vom Bauernhof Stockengut von der Familie Vetsch in Kilchberg stammen.

Vegan

Gerichte mit dem Symbol  sind rein pflanzlich.

Allergie Tabelle

Auf Wunsch informiert Sie unser Team gerne über mögliche Allergene in den Speisen.



Fisch und Fleisch

Brot Deklaration

Kingfish, Pulpo

Hamachi

Taube, Lamm

Black Tiger

Iberico

Aal

Rindsfilet

Saibling

Kalb, Schwein, Rind

Lachs

Sauerteigbrot

Australien

Japan

Frankreich

Vietnam

Spanien

Italien

Irland

Schweiz

Schweiz

Schottland

Schweiz



Gutschein

Unsere Gutscheine gibt's auch zum Mitnehmen – für
Spa-Auszeit, Dinner oder Brunch.

Jetzt am Empfang oder per QR-Code.



Social Media

Teilen Sie Ihren Moment mit der Welt!

Foto posten & @hotelbelvoir markieren.

#hotelbelvoir

