

Vorspeise

Belvoirsalat

Rotkabis – Cicorino rosso – Kaki – Ricotta – Yuzu-Dressing

17

Kürbisvariation

Caramelisierte Kürbiskerne – Zwiebelcrème

19

Wildvariation

Hirsch – Wildschwein – Taube – Mais – Nuss-Mayonnaise

25

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

Dialog von Taschenkrebs und Seeigel

Pralinen – Krabbenbisque – Gyoza

27

Ochsenschwanzmedaillon

Kartoffelchips – Zwiebelespuma

24



Hauptgericht

Falscher Markknochen

Erdnuss-Misocrème – schwarze Nuss – Petersilienwurzel

34

Hamachifilet

Artischocken – Tofu-Espuma – schwarze Sojajus

55

Lago Maggiore Zander

Blinis – Beurre blanc – Orangenöl

59



Hauptgericht

Kalbsribeye

Sellerieterrine – Nussbutterespuma – Trüffeljus

59

Zweierlei vom Rentier

Kartoffel-Haselnussrolle – Schokoladenjus

59

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
Trüffelrisotto	Rauch-Chili-Joghurtsauce
Hokkaido-Kürbis	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

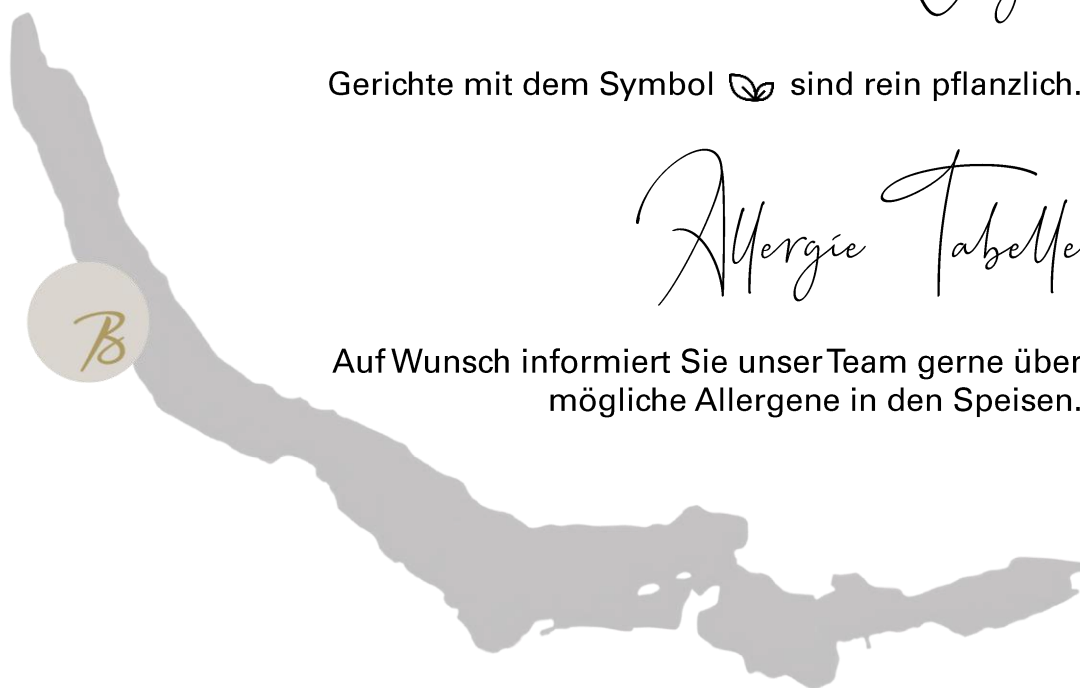
In unserer Küche arbeiten wir hauptsächlich mit Schweizer Geflügel. Ausserdem verwenden wir Eier von freilaufenden Hühnern, die vom Bauernhof Stockengut von der Familie Vetsch in Kilchberg stammen.

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, Taschenkrebse
Black Tiger
Iberico, Seeigel
Hirsch, Wildschwein
Rindsfilet
Zander, Saibling
Kalb, Schwein, Rind
Rentier
Sauerteigbrot

Australien
Japan
Frankreich
Vietnam
Spanien
Österreich
Irland
Schweiz
Schweiz
Schweden
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

