# Vorspeise

**Belvoirsalat**

Umami-Kresse – Granny Smith – Erdnüsse

Rote Zwiebeln –Tamarind-Dressing

17

**Marroni-Variation**

Mais-Biscuit

19

**Wildschweinterrine**

Johannisbeeren – Gold-Kiwi - Lorbeercrème

24

**Kingfisch-Ceviche und pochierte Auster**

Traubenfond – Feigen – Champagnercrème

26



Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

# Zwischengericht

**Bisque Royale**

BlackTiger – Bündner Rohschinken – Gemüseperlen

21

**Kichererbsenvariation**

Tartelette – Falafel – Hummus

19

**Jakobsmuschel**

Randen-Vacherin-Rolle – Wodka – frischer Pfeffer

25

**Moorhuhnbrust**

Chicorée – Dauphine Kartoffel – Beurre blanc

26



Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

# Hauptgericht

**Grillierter Tofu**

Brik-Rolle – Rettich – Sesam

34

**Mahi-Mahi-Filet**

Rotes Curry – Pak Choi – Reis

57

**Lachs-Wellington**

Pastinakencrème – Champagnersauce – Lachsrogen

55



Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

# Hauptgericht

**Rinds-Short Rib**

Sesamglasur – Erdnussbutter – Pflaumen

52

**Ormalinger Jungschwein**

Scampi – Quitten – Rotweinjus

55

**Hirschrückenfilet «Belvoir»**

Aprikosen – Perigord Trüffel – Haselnusstoast

56



Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

# Von unserem Grill

| | |
|---|---|
| Seeteufel | 58 |
| Black Tiger Crevetten Spiess | 55 |
| Pulpo | 52 |
| Secreto vom Iberico Schwein (250gr) | 58 |
| Biertreber Edelschweinkotelett (300gr) | 49 |
| Black Angus Rindsfilet (200gr) | 63 |
| 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 |
| Kürbisrisotto | Chilisauce |
| Pak Choi | Estragonmayonnaise |
| Blattspinat | Pfefferbutter |
| Gebratene Pilze | Kosho-Joghurtsauce |



Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

## 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.



Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

# Fisch und Fleisch

## Brot Deklaration

| | |
|---|---|
| Pulpo | FAO 81 |
| Mahi-Mahi | FAO 57 |
| Austern | Frankreich |
| BlackTiger | FAO 04 |
| Iberico | Spanien |
| Seeteufel | FAO 27 |
| Rindsfilet | Irland |
| Kingfisch, Jakobsmuschel | FAO 61 |
| Schwein, Rind | Schweiz |
| Lachs | FAO 27 |
| Wildschwein, Hirsch | Österreich |
| Moorhuhn | Schottland |
| Sauerteigbrot | Schweiz |



Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

# Gutschein

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

Jetzt am Empfang oder per QR-Code.



Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

# Social Media

Teilen Sie Ihren Moment mit der Welt!

Foto posten & @hotelbelvoir markieren.

#hotelbelvoir



Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.