

Vorspeise

Belvoirsalat

Mizuna-Salat – geräucherte Aubergine – Tofu

Sojagelée – Orangen-Ingwer-Vinaigrette

17

Falsche Tomate

Grüne Tomate – Mousse – Basilikumöl

19

Wildschweinterrine

Johannisbeeren – Gold-Kiwi - Lorbeercreme

24

Kingfish-Ceviche und pochierte Auster

Traubenfond – Feigen – Champagnercreme

26



Zwischengericht

Bisque Royale

Black Tiger – Bündner Rohschinken – Gemüseperlen

21

Olivenvariation

Tartelette – Mousse – gefüllt

19

Lachs-Tataki

Passionsfrucht – Honig – Dill

25

Variation vom irischen Rind

Petersiliensalat – Teriyaki – Hirata Bun

26



Hauptgericht

Quinoa-Medaillon

Grünes Mangochutney – Cashewcrème – Zitronenpürree

34

Mahi-Mahi-Filet

Rotes Curry – Pak Choi – Reis

57

Dorade Royal Filet

Zucchiniflan – gefüllte Zucchiniblüte – Mugnaia Sauce

54



Hauptgericht

Rinds-Short Rib

Sesamglasur – Erdnussbutter – Pflaumen

52

Gefüllte Maispouletbrust

Auberginensoufflée – schwarze Mayonnaise - Waldpilze

51

Hirschrückenfilet «Belvoir»

Aprikosen – Perigord Trüffel – Haselnusstoast

56



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
Marronirisotto	Chilisauce
Pak Choi	Estragonmayonnaise
Blattspinat	Pfefferbutter
Gebratene Pilze	Basilikum-Chili-Joghurtsauce



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

Pulpo	FAO 81
Mahi-Mahi	FAO 57
Maispoulet, Austern	Frankreich
Black Tiger	FAO 04
Iberico	Spanien
Seeteufel	FAO 27
Rindsfilet	Irland
Kingfisch	FAO 61
Schwein, Rind	Schweiz
Lachs	FAO 27
Wildschwein, Hirsch	Österreich
Sauerteigbrot	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

