

Vorspeise

Belvoirsalat

Mini-Lattich – Portulak – Pfirsich
Rhabarber – Zitronen-Minz-Vinaigrette

17

Falsche Tomate

Grüne Tomate – Mousse – Basilikumöl

19

Trilogie von der Ente

Falsche Tomate – Olivencoulis

24

Scampi

Erdbeersorbet – Himbeercoulis – Balsamicoperlen

25



Zwischengericht

Grüne Gazpacho

Jakobsmuschel – Taco – Basilikum

19

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

Rochenflügel

Rote Linsen – roter Mangold – Tomaten

57

Dorade Royal Filet

Zucchiniflan – gefüllte Zucchiniblüte – Mugnaia Sauce

54



Hauptgericht

Iberico Schweinsbacke

Ravioli alla Carbonara – Kartoffel-Peperoni-Espuma –
Peperoni-Petersiliencreme

55

Gefüllte Maispouletbrust

Auberginensoufflée – schwarze Mayonnaise - Waldpilze

51

Zweierlei vom Kaninchen

Johannisbeeren – weisser Spargel – Mini-Lattich – Brioche

54



Von unserem Grill

| | |
|--|----|
| Seeteufel | 58 |
| Black Tiger Crevetten Spiess | 53 |
| Pulpo | 51 |
| Secreto vom Iberico Schwein (250gr) | 58 |
| Biertreber Edelschweinkotelett (300gr) | 49 |
| 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 |
| Peperonirisotto | Chilisauce |
| Mini Lattich | 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

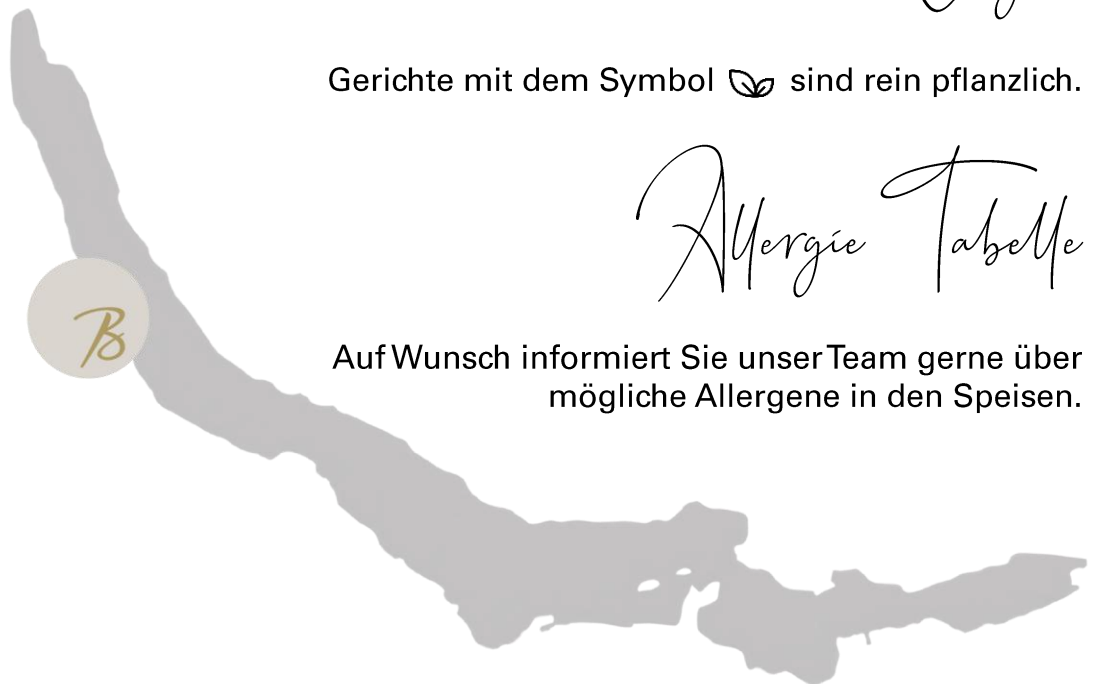
In unserer Küche arbeiten wir hauptsächlich mit Schweizer Geflügel. Ausserdem verwenden wir Eier von freilaufenden Hühnern, die vom Bauernhof Stockengut von der Familie Vetsch in Kilchberg stammen.

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 |
| Rochen | FAO 27 |
| Maispoulet, Ente | Frankreich |
| Black Tiger | FAO 04 |
| Iberico | Spanien |
| Seeteufel | FAO 27 |
| Rindsfilet | Irland |
| Scampi | FAO 51 |
| Kalb, Schwein, Rind | Schweiz |
| Lachs | FAO 27 |
| Kaninchen | Ungarn |
| Sauerteigbrot | Schweiz |



Gutscheine

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

