

# Menü



*Belvoir* HOTEL



# Vorspeise

---

Belvoirsalat

Grüne Spargeln – Erdbeeren – Rhabarber – Joghurtdressing

17

---

Erbsenflan mit Spinat

Gefüllter Taco – Apfel-Dillsauce

19

---

Geflügelleberterrine

Baumkuchen – Birnen – Rhabarber

22

---

Forellenfilet mi-cuit

Rauchforellenmousse – Granny Smith – Meerrettich

25



# Zwischengericht

---

Warme Ceviche

Gambero rosso – Avocado – Koriander – Fisksud

23

---

Spargelterriner

Schalottensauce – Safranrisotto-Tartelette – Estragon

19

---

Dry aged Tuna

Tempura – Salatshot – Pastinake

25

---

Gebratene Kalbsterrier

Salsa verde – Birnenchutney – Rettich

21



# Hauptgericht

---



Morchel-Wellington

Süßkartoffel – Cipolotti – vegane Jus

34

---

Rotbarbenfilet

Getrocknete Tomaten – Fenchelvelouté – grillierter Radicchio

58

---

Schwertfisch

Puntarelle – Camembert – geräuchertes Kartoffelpüree

53

# Hauptgericht

---



Kaninchenfilet

Tomaten – Himbeeren – Basilikumpraline

53

---

Alpstein Maispouletbrust

Weisse Polenta – dreierlei Spargel – Hollandaise Sauce

52

---

Gefüllter Bauch vom Ormalinger Jungschwein

Macaire Kartoffeln – Petersilienwurzel – Dörrfrüchte

49

# Von unserem Grill

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Kingfish Filet                      | 53 |
| Black Tiger Crevetten Spiess        | 51 |
| 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        |
| Spargelrisotto  | Tomatenchutney     |
| Mais            | Estragonmayonnaise |
| Blattspinat     | Pfefferbutter      |
| Gebratene Pilze | Chilisauce         |

# Die Küche

---

Verarbeitet werden erstklassige, naturnah produzierte Lebensmittel, die, wenn immer möglich, aus der Schweiz stammen. Zu unseren Lieferanten pflegen wir eine offene und ehrliche Beziehung und sind stets auf der Suche nach speziellen Produkten. Wir schätzen auch Kleinlieferanten, die wir persönlich kennen und die gleichzeitig ihre eigenen Produzenten sind.

---

## Geflügel & 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. Spinat

---

## Vegan

Alle mit  gekennzeichneten Gerichte sind ausschliesslich aus Produkten pflanzlichen Ursprungs.

---

## Favorit von Pascal Kleber

Alle mit  gekennzeichneten Produkte sind Favoriten von unserem Küchenchef.

---

## Allergietabelle

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

---

## Fisch & Fleisch & Brot Deklaration

Kingfish, Pulpo – Australien / Rotbarbe – Portugal  
Black Tiger – Vietnam / Tuna – Spanien / Kaviar – Polen  
Rindsfilet – Irland / Forelle, Kalb, Kaninchen, Schwein, Maispoulet, Pouletleber – Schweiz  
Schwertfisch – Sri Lanka / Sauerteigbrot – Schweiz

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