

# *Restaurant Belmont*

## *Saas-Fee*



*Abendkarte*

# Vorspeisen

---

Hausgemachtes Tomatenmousse mit Gemüse-Carpaccio & Rohschinken Mousse aux tomates fait maison avec carpaccio de légumes & jambon cru fresh tomato mousse with vegetable-carpaccio & cured ham	14.80
Lachs-Tartar an einer Honig-Senf-Sauce Tartare au saumon avec sauce au miel et moutard salmon tartare with honey mustard sauce	17.50
Poulet Curry Salat mit Früchten garniert * salade de poulet tiède au curry accompagnée de fruits chicken curry salad with fruit garnish	12.50 / 18.50
Blattsalat salade verte * green salad	9.00
Salat Belmont mit Speck und Kartoffelwürfel * avec lard et pommes de terre * with bacon and potatoes	14.50
Gemischter Salat salade mêlée * mixed salad	10.50 / 17.50
Tomatensuppe mit Rahmhaube * avec de la crème * with wipped creme	10.80
Gemüsecrèmesuppe soupe crémeuse aux légumes * vegetable creme soupe	10.80

# Fleischgerichte

---

Entrecôte Café de Paris	42.00
Lady`s Cut an Kräuterbutterschaum, Pommes Frites und Gemüse avec mousse de beurre aux herbes, frites et légumes with herb butter mousse, french fries and vegetables	
Rinds-Stroganoff mit Spätzli und Gemüse	39.00
boeuf-stroganoff avec spaetzli et légumes beef-stroganoff with spaetzli and vegetables	
Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Gemüse	26.00
escalope panée avec frites et légumes schnitzel with french fries and vegetables	
Poulet-Flügeli mit Pommes Frites und Tartarsauce	21.50
ailles de poulet avec frites et sauce tartare chicken wings with french fries and tartare sauce	
Kalbsgeschnetztes mit Lauchreis und Gemüse	37.00
émincé de veau avec riz aux poireaux et légumes sliced veal with leek rice and vegetables	

# Cordon Bleu Variationen

---



Cordon Bleu	Schinken, Käse jambon, fromage ham, cheese	36.00
Cordon Blanc	Speck, Zwiebeln, Käse lard, oignons, fromage bacon, onion, cheese	36.00
Cordon Vert	Lauch, Kartoffeln, Äpfel, Käse poireau, pommes de terre, pommes, fromage leek, potatoes, apples, cheese	36.00
Cordon Jaune	Ananas, Schinken, Käse ananas, fromage pineapple, cheese	36.00
Cordon Rouge	Tockenfleisch, getrocknete Aprikosen, Käse viande séchée, abricots secs, fromage dried meat, dried apricot, cheese	36.00

## Fleischherkunft

Rind: Südamerika / Schweiz      Schwein: Schweiz / Deutschland  
Geflügel: Schweiz / Ungarn      Lachs: Schweiz      Kalb: Schweiz

Cordon 13 Sterne	Rohschinken, getrocknete Tomaten, Käse jambon cru, tomate sechée, fromage with cured ham, tomato, cheese	36.00
Cordon Feu	(scharf) Chorizo, Chili, Käse (fort) chorizo, piment rouge, fromage (spicy) chorizo, chili, cheese	36.00
Cordon Prune	Zwetschgen, Speck, Käse prunes, lard, fromage plum, cheese, bacon	36.00
Cordon Saas	brauner Kohl, Kartoffeln, Saaserwurst, Käse, Roggenmehl Chou brun, pommes de terre, saucisse de saas, fromage, farine de seigle brown cabbage, potatoes, sausage, cheese, rye flour	36.00
*Cordon Gris	Steinpilze, Käse bolets, fromage porcini mushrooms, cheese	38.00

Alle unsere Cordon Bleus servieren wir mit Pommes frites und Gemüse  
Tous nos cordon bleu sont servis avec des frites et des légumes  
All our cordon bleus are served with french fries and vegetables

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können,  
fragen Sie unsere Mitarbeiter

# Teigwaren

---

<p>Penne Rinaldini</p> <p>mit Gemüse an einer leichten Currysauce avec légumes et sauce au curry * with vegetable on a currysauce</p>	<p>23.50</p>
<p>Penne Belmont</p> <p>Tomatensauce mit Schinken, Champignons, Zwiebeln sauce tomate, jambon, champignon, oignon tomato sauce, ham, mushrooms, onions</p>	<p>23.50</p>
<p>Spätzlipfanne</p> <p>hausgemachte Butterspätzli an Champignonrahmsauce, Schinken und Käse überbacken spatzli fait maison avec sauce aux champignons, jambon et gratiné au fromage housemade spatzli in a mushroom sauce, ham and gratinated cheese</p>	<p>24.00</p>
<p>Gemüse-Spätzli</p> <p>spatzli avec légumes, sauce à la crème et gratiné au fromage spatzli with vegetable and gratinated cheese</p>	<p>24.00</p>
<p>Steinpilz-Spätzli</p> <p>spatzli avec bolets et gratiné au fromage spatzli with porcini mushrooms and gratinated cheese</p>	<p>28.00</p>

# Fondues

---

ab 2 Personen \* à partir de 2 personnes \* from 2 persons

## Fondue Anniviarde

52.00 p.P.

In heimischen Kräutern eingelegtes Rindfleisch  
mit hausgemachten Saucen, Pommes frites und Reis  
boeuf mariné aux herbers avec différentes sauces, frites et du riz  
beef marinated in local herbs with different sauces, french fries and rice

## Fondue Bourguignonne

48.00 p.P.

Rindswürfel mit hausgemachten Saucen, Pommes frites und Reis  
viande de boeuf avec différentes sauces, frites et du riz  
cubes of beef with different sauces, french fries and rice

## Fleisch supplement 100g

10.00

## Käse-Fondue

27.00 p.P.

fondue au fromage \* cheese fondue

## Steinpilz Fondue

30.00 p.P.

fondue au bolets \* cheese fondue with porcini mushrooms