

DINNER



HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT STUDIO BELLERIVE

Was Sie bei uns erwarten dürfen...

Sehr geehrter Guest - wir freuen uns sehr, Sie im Restaurant **Studio**Bellerive willkommen zu heißen und zu verwöhnen. Unter der Leitung von **Anastasija Heinz** und ihrem engagierten Team ist es unser Ziel, Ihnen einen rundum angenehmen und unvergesslichen Aufenthalt zu bereiten.

Für kulinarische Höhepunkte, sorgt unser Küchenchef **Norbert Kiraly**, der gemeinsam mit seinem Team raffinierte, saisonal abgestimmte Gerichte kreiert. Freuen Sie sich auf eine kreative und sorgfältig ausgewählte Speisenauswahl, die Ihren Besuch zu einem besonderen Erlebnis macht.

Viel Vergnügen bei der Speisenauswahl und einen angenehmen Aufenthalt wünscht Ihnen Ihr **Studio**Bellerive Team.

Als **AMERON Zürich Bellerive au Lac**, sind wir Teil der **Althoff Hotels** und freuen uns, Sie auch in unseren anderen Hotels begrüssen zu dürfen. <https://www.althoffhotels.com/de>

Seinen Namen teilt sich das Restaurant **Studio**Bellerive mit dem legendären Zürcher Filmstudio, das 1953 seine Geburtsstunde in den ehemaligen Indoor Tennishallen des heutigen AMERON Zürich Bellerive au Lac hatte. Zu diesem Zeitpunkt die ersten Indoor-Tennisanlagen in Europa.

Die ehemalige Tennishalle wurde dazu 1953 schrittweise zum TV-Studio umgebaut und war das erste TV-Studio des Schweizer Fernsehens.

1963 wurde im Studio Bellerive vom Schweizer Fernsehen die deutsche Version von «Dinner for One» mit den Original-darstellern Freddie Frinton und May Warden gedreht. Die «Freddie Frinton Private Bar» in der ersten Etage des AMERON Zürich ist eine Hommage an den legendären Sketch.

Die Live-Sendung zur Mondlandung wurde 1969 vom Schweizer Fernsehen aus dem Studio Bellerive gesendet.

1972 übernahm Condor Films das Studio welches sich noch heute im Seitenflügel dieses Gebäudes an der Kreuzstrasse befindet.

StudioBellerive

BRASSERIE • GRILL • BAR

DEGUSTATIONSMENÜ

Zeit des Genusses...

Was gibt es Schöneres, als am Abend einfach einmal die Zeit zu geniessen? Für einen kulinarischen Abend auf höchstem Niveau empfehlen wir das von unserem Küchenchef Norbert Kiraly für Sie zusammengestellte Abendmenü. Sie wählen selbst, wie viele Gänge es sein sollen.

6 – Gang Menü	CHF 140.00
5 – Gang Menü	CHF 130.00 ohne Saibling
4 – Gang Menü	CHF 110.00 ohne Saibling und Käse

POWER HOUR LUNCH

Weil Ihre Zeit kostbar ist...

Von Montag bis Samstag servieren wir unseren «Power Hour Lunch», mit zwei Vorspeisen, zwei Hauptgängen und zwei Desserts. Sollten wir es nicht schaffen, Ihnen zwei Gänge nach Ihrer Wahl in einer Stunde zu servieren, ist das Menü offeriert. Für den dritten Gang entscheiden Sie, je nach Zeit die Ihnen zur Verfügung steht.

2 – Gang Menü	CHF 54.00 Vorspeise oder Dessert und Hauptgang
3 – Gang Menü	CHF 64.00 Vorspeise, Hauptgang und Dessert

Im Preis inklusive, Wasser und Kaffee.

Wenn Sie Fragen haben, steht Ihnen unser Serviceteam gerne zur Verfügung.

MENÜ

DAS EI

Käse Espuma | Eigelbgel | Speck | Lauch

SAILING

Pochiertes Saiblingsfilet | Bouillabaisse
Fenchel | Sauce Rouille

SELLERIE

Sellerie Texturen | Granny Smith
Trüffel Beurre Blanc

PERLHUHNBRUST

Foie Gras | Kräuter-Panko
Kroketten | Jus | Tortellini

KÄSEVARIATION

SCHOKOLADENMOUSSE

Mandarine | Weisse Schokolade

VORSPEISEN

 BURRATA AMERON STYLE	28
Gepickelter Apfel Maroni Orange Pinienkerne - Pistazien Erde	
 RANDEN TEXTUREN	28
Randen Hummus Randen Tartelettes Gepickelte Baby Randen Geräucherter Ziegen Ricotta Hibiskus Blüte	
TATAR VOM WALLISER ERINGER	31 39
Eigelbgel Gepickelte Waldpilze Gebrannte Schalotten	
 WINTERSALAT	18
Schwarzkohl Quitte Kürbis Karamellisierte Piemont Haselnuss + Hausdressing + Sanddorn Buttermilch Dressing + gebratene Waldpilze	6

ZWISCHENGERICHTE

TORTELLINI	32
Kürbis Amaretto Petersilie Mascarpone	
TAGLIOLINI	28
Milchschaum Trüffelrahmsauce	
AUF WUNSCH	
Weisser Trüffel / Berechnung nach Gramm	
Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über den aktuellen Preis.	

SUPPEN

 ESSENZ VOM ALPSTEIN POULET	21
Poulet Farce Wachtelei Babykarotten Schnittlauch Öl	
 ZWIEBELCREMESUPPE	18
Gruyère Crostini	

«Kein Genuss ist vorübergehend,

den Eindruck der hinterlässt ist bleibend.»

- Johann Wolfgang von Goethe



HAUPTGERICHTE

FLEISCH

RINDERFILET VOM LAVASTEIN GRILL

Texturen von Sellerie | Kalbsjus | Trüffel-Kartoffelterrine
+Entenleber

62

LAMMNIERSTÜCK

Kräuter Pankow | Kartoffel Crème Brûlée | Patisson | Jus

10

52

KALBSKOPFBÄGGLI

Rosenkohl | Pastinaken Püree | Perlzwiebeln | Kartoffel Fondant

58

ZÜRCHER GESCHNETZELTES AM TISCH SERVIERT

Kalbsfilet | Buterrösti | Champignonrahmsauce
+ Nieren

56

5

ABEND SPEZIAL ABZWEIPERSONEN

400gramm

Chateaubriand für Sie am Tisch tranchiert
und in zwei Gängen serviert

Im ersten Service mit Sauce Béarnaise und Jus,
winterlichem Gemüse und Duchesse Kartoffel

Im zweiten Service mit Züri Frites,
Spinat-Waldpilze, Béarnaise und Jus

CHF 78.00 pro Person

Das Chateaubriand bereiten wir gerne bis maximal 6 Personen zu.

FISCH

WOLFSBARSCHFILET

Spinat Gnocchi | Pfifferlinge | Haselnusscrunch
Braune Butter Schaum

48

SWISS LACHSFILET

Steinpilze | Weissweinsauce | Kartoffel-Dill-Püree

45

VEGETARISCH

TAGLIATELLE

Rahmsauce | Waldpilze | Sbrinz | Wildkräuter

36

OFENKÜRBIS

Hokkaidokürbis | Weisse Bohnen | Salbei | Randen

32



Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

Für Informationen zu Zusatzstoffen & Allergenen, fragen Sie bitte unser Personal.

DESSERT

ZIMT PARFAIT

Vanille Crumble | Lavendel Glace 21

POCHIERTE BIRNE

Mascarpone | Milchschokolade | Haselnuss 19

KÄSEAUSWAHL

Jersey Blue | Zürcher Rahmkäse | Goldinger Gourmet surchoix 24

GELATO GIOLITO

Glace pro Kugel 6
Schokolade | Vanille | Erdbeere +Schlagrahm 1.50

Sorbet

Heidelbeere | Zitrone 6



«Das Beste kommt immer zum Schluss!»

- das Dessert



Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.
Für Informationen zu Zusatzstoffen & Allergenen, fragen Sie bitte unser Personal.

WARENDEKLARATION

Ein verantwortungsvoller Umgang mit Ressourcen ist uns wichtig.
Deshalb engagieren wir uns gemeinsam mit unseren Lieferanten für
ein nachhaltiges Angebot.

Um Frische und Qualität konstant gewährleisten zu können, müssen
wir manchmal auf andere Fanggebiete oder Zuchtbetriebe
ausweichen. Sollten Änderungen vorkommen, kann Ihnen unser
Personal stets die aktuellen Informationen geben.

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

FLEISCH

Rindsfilet	Schweiz
Poulet Farce / Poulet Brust	Schweiz
Entenstopfleber	Frankreich
Perlhuhn Brust	Frankreich
Kalbskopfbäggli / Kalbsfilet	Schweiz
Lamm Nierstück	Neuseeland
Kalbs Nieren	Schweiz

FISCH

Wolfsbarschfilet
Lachsfilet
Saibling Filet

Griechenland
Schweiz
Island

EIER

Wachtelei

Schweiz
Schweiz

BROT

Schweizer Getreide Anbau



Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt
Für Informationen zu Zusatzstoffen & Allergenen, fragen Sie bitte unser Personal.