

DINNER



HERZLICH WILLKOMMEN

IM RESTAURANT STUDIO BELLERIVE

Was Sie bei uns erwarten dürfen...

Sehr geehrter Gast - wir freuen uns sehr, Sie im Restaurant **StudioBellerive** 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 **StudioBellerive** 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 **StudioBellerive** 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

SAIBLING
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 DEN ER HINTERLÄSST IST BLEIBEND.»

- Johann Wolfgang von Goethe



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

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

RINDERFILET VOM LAVASTEIN GRILL 62
Texturen von Sellerie | Kalbsjus | Trüffel-Kartoffelterrinen
+Entenleber 10

LAMMNIERSTÜCK 52
Kräuter Pankow | Kartoffel Crème Brûlée | Patisson | Jus

KALBSKOPFBÄGGELI 58
Rosenkohl | Pastinaken Püree | Perlzwiebeln | Kartoffel Fondant

ZÜRCHER GESCHNETZELTES AM TISCH SERVIERT 56
Kalbsfilet | Buttermilch | Champignonrahmsauce
+ Nieren 5

FISCH

WOLFSBARSCHFILET 48
Spinat Gnocchi | Pfifferlinge | Haselnusscrunch
Braune Butter Schaum

SWISS LACHSFILET 45
Steinpilze | Weissweinsauce | Kartoffel-Dill-Püree

VEGETARISCH

TAGLIATELLE 36
Rahmsauce | Waldpilze | Sbrinz | Wildkräuter

OFENKÜRBIS 32
Hokkaidokürbis | Weisse Bohnen | Salbei | Randen

ABENDSPEZIAL

ABZWEI PERSONEN

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.



DESSERT

ZIMT PARFAIT

Vanille Crumble | Lavendel Glace 21

POCHIERTE BIRNE

Mascarpone | Milkschokolade | 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	Griechenland
Lachsfilet	Schweiz
Saibling Filet	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.