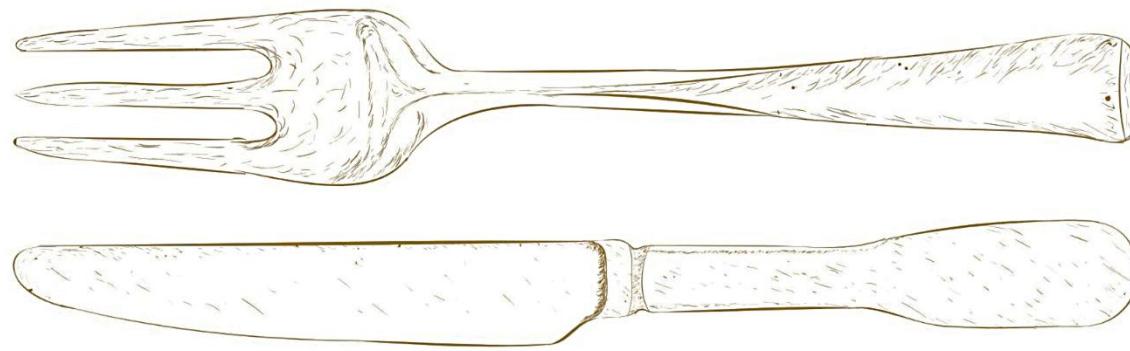


LUNCH



HERZLICHWILLKOMMEN IM RESTAURANT STUDIOBELLERIVE

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 Ban» 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

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; Mineralwasser und Kaffee.

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
4 – Gang Menü	CHF 110.00

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

VORSPEISEN

TATAR VOM WALLISER ERINGER

Eigelbgél | Gepickelte Waldpilze | Gebrannte Schalotten

31 | 39

NÜSSLISALAT

Speck | Eier | Croûtons | Hausdressing

18

SUPPE

ZWIEBELCREMESUPPE

Gruyère Crostini

18

42

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

CLASSIC SWISS BEEF BURGER VON LUMA

Rindshackfleisch 200g | Gruyère | Zwiebel Marmelade
BBQ-Sauce | Speck | Honig-Senf-Sauce | Züri Fries

49

SWISS BEEF ENTRECÔTE VON LUMA

Rinds Entrecôte | Züri Fries oder Salat | Café de Paris

52

ZÜRCHER GESCHNETZELTES

Kalbsfilet | Butterrösti | Champignonrahmsauce
+ Nieren

5

FISCH

WOLFSBARSCHFILET

Spinat Gnocchi | Pfifferlinge | Haselnusscrunch
Braune Butter Schaum

42

VEGETARISCH

OFENKÜRBIS

Hokkaidokürbis | Weisse Bohnen | Salbei | Randen

32

TAGLIATELLE

Rahmsauce | Waldpilze | Sbrinz | Wildkräuter

36



DESSERT

ZIMT PARFAIT

Vanille Crumble | Lavendel Glace

21

GELATO GIOLITO

Glace

Schokolade | Vanille | Erdbeere

pro Kugel 6
+Schlagrahm 1.50

Sorbet

Heidelbeere | Zitrone

KÄSEAUSWAHL

Roquefort | Gruyère | Chaumes

24

«**EsSENistalLES.**

Es ist die Verbindung zwischen uns.»

- Anthony Bourdain



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 stets 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

Speck
Rindshackfleisch | Rinds Entrecôte
Kalbsfilet
Kalbs Nieren

Schweiz
Schweiz
Schweiz
Schweiz

FISCH

Wolfsbarschfilet

Türkei

EIER

Schweiz

BROT

Schweizer Getreide Anbau



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