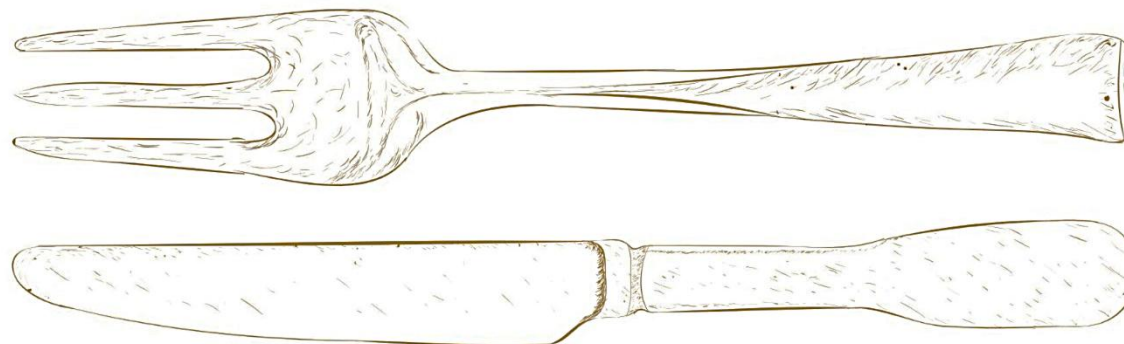


# LUNCH

---



# HERZLICH WILLKOMMEN

## IM RESTAURANT STUDIOBELLERIVE

### 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 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.

<b>2 – Gang Menü</b>	<b>CHF 54.00</b> Vorspeise oder Dessert und Hauptgang
<b>3 – Gang Menü</b>	<b>CHF 64.00</b> 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.

<b>6 – Gang Menü</b>	<b>CHF 140.00</b>
<b>5 – Gang Menü</b>	<b>CHF 130.00</b>
<b>4 – Gang Menü</b>	<b>CHF 110.00</b>

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

## VORSPEISEN

**TATAR VOM WALLISER ERINGER** 31 | 39  
Eigelbgél | Gepickelte Waldpilze | Gebrannte Schalotten

**NÜSSLISALAT** 18  
Speck | Eier | Croûtons | Hausdressing

## SUPPE

**ZWIEBELCREMESUPPE** 18  
Gruyère Crostini

## HAUPTGERICHTE

### FLEISCH

**CLASSIC SWISS BEEF BURGER VON LUMA** 42  
Rindshackfleisch 200g | Gruyère | Zwiebel Marmelade  
BBQ-Sauce | Speck | Honig-Senf-Sauce | Züri Fries

**SWISS BEEF ENTRECÔTE VON LUMA** 49  
Rinds Entrecôte | Züri Fries oder Salat | Café de Paris

**ZÜRCHER GESCHNETZELTES** 52  
Kalbsfilet | Butterrösti | Champignonrahmsauce  
+ Nieren 5

### FISCH

**WOLFSBARSCHFILET** 42  
Spinat Gnocchi | Pfifferlinge | Haselnusscrunch  
Braune Butter Schaum

### VEGETARISCH

**OFENKÜRBIS** 32  
Hokkaidokürbis | Weisse Bohnen | Salbei | Randen

**TAGLIATELLE** 36  
Rahmsauce | Waldpilze | Sbrinz | Wildkräuter



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

### 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.