

StudioBellerive

BRASSERIE · BAR



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 **Nikola Hristov** 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>

13 Punkte für das Studio Bellerive

Wir freuen uns, erstmals mit 13 Punkten im GaultMillau Guide Schweiz ausgezeichnet worden zu sein. Diese Anerkennung unterstreicht die Leidenschaft und das Können von Küchenchef Norbert Kiraly, Gastgeber Nikola Hristov und dem gesamten Team. Im Studio Bellerive erwartet Sie ehrliche, saisonale Küche und herzliche Gastfreundschaft.



Seinen Namen teilt sich das Restaurant **StudioBellerive** mit dem legendären Zürcher Filmstudio, das 1953 seine Geburtsstunde in den ehemaligen In-Door 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

HIGHLIGHTS IM STUDIO BELLERIVE

ON SUNDAY WE BRUNCH

Geniessen Sie jeden Sonntag von 11:30 Uhr bis 15:00 Uhr den exklusiven Champagner Brunch im StudioBellerive!

Geniessen Sie sonntags ein exklusives Brunch-Erlebnis im stilvollen Ambiente des **StudioBellerive**. Auf Etageren servierte Frühstücksvariationen, feine Eierspeisen und ausgewählte warme Gerichte laden zum genussvollen Verweilen ein. Ergänzend dazu stehen Ihnen raffinierte Lunch-Kreationen zur Wahl alles frisch zubereitet und direkt am Tisch serviert.

Im Preis inbegriffen sind eine erlesene Speisenauswahl, Kaffee- und Teevariationen, Wasser sowie eine halbe Flasche Champagner pro Person. Weitere Getränke wie Mineralwasser, Süssgetränke, Bier, Wein und Spirituosen werden separat berechnet.

Erwachsene	CHF 95.00
Kinder von 6 bis 12 Jahre	CHF 45.00

ON SUNDAY WE BRUNCH

Enjoy every Sunday from 11:30 am to 3:00 pm the exclusive Champagne Brunch at StudioBellerive!

Enjoy an exclusive brunch experience in stylish surroundings at **StudioBellerive**. Breakfast variations served on tiered stands, fine egg selection and hot dishes invite you to linger. In addition, you have a choice of refined lunch creations everything freshly prepared and served at the table.

The price includes a selection of dishes, coffee and tea variations, water and a half bottle of Champagne per person. Other drinks such as mineral water, soft drinks, beer, wine and spirits are charged separately.

Adults	CHF 95.00
Children 6 to 12 years	CHF 45.00

VORSPEISEN|STARTERS



KOPFSALATHERZEN UND ONSENEI

Sauce Gribiche | Grüner Spargel | Croûtons

LETTUCE HEARTS ONSEN EGG

Gribiche Sauce | Green Asparagus | Croûtons

GILLARDEAU AUSTERN N2 – 3 Stück

Grüner Apfel | Gurken | Yuzu | Wasabi Emulsion

GILLARDEAU OYSTERS N2 – 3 pcs.

Green Apple | Cucumber | Yuzu | Wasabi Emulsion

PERUANISCHES CEVICHE VOM ALPENLACHS UND HAMACHI

Süßkartoffel | Peperoncini | Limetten | Koriander | Ingwer

PERUVIAN CEVICHE OF ALPINE SALMON AND HAMACHI

Sweet Potato | Chili Pepper | Lime | Cilantro | Ginger



KLASSISCHES ERDINGER RINDSTATAR

Eigelb gel | Zwiebel Crumble | Brioche

ERDINGER BEEF TATAR

Egg Yolk Gel | Onion Crumble | Brioche

HUMMER COCKTAIL AMERICAINE «CHEF STYLE»

Lattich | Mango | Avocado | Grüner Spargel

HUMMER COCKTAIL AMERICAINE «CHEF STYLE»

Lettuce | Mango | Avocado | Green Asparagus



BURRATA STRACCIATELLA UND DATTELTOMATEN

Balsamicoperlen | Grünes Basilikumöl | Sauerteigbrot Chips

BURRATA STRACCIATELLA AND DATE TOMATOES

Balsamic Pearls | Green Basil Oil | Sourdough Bread Chips

SUPPEN|SOUPS

19

ZUCKERERBSENEVELOUTÉ

Hummer Raviolo | Minze | Burgundertrüffel

SUGAR PEA VELOUTÉ

Lobster Ravioli | Mint | Burgundy Truffle

24



BOUILLABASSE

Hummer | Lachs | Bouchot Muscheln | Safran Rouille

Knoblauch Baguette Chips

BOUILLABASSE

Lobster | Salmon | Bouchot Mussels

Saffron Rouille | Garlic Baguette Chips

27



GAZPACHO ANDALUZE

Tomaten | Peperoni | Gurken | Knoblauch Baguette Chips

ANDALUSIAN GAZPACHO

Tomatoes | Bell Peppers | Cucumbers | Garlic Baguette Chips

32/39

SMALL PASTA

29

TAGLIOLINI MIT HUMMER

Datteltomaten | Hummer Bisque | Butter Panko

LOBSTER TAGLIOLINI

Date Tomatoes | Lobster Bisque | Butter Panko

21



FAGOTELLI CARBONARA

Guanciale | Pecorino | Zucchini

FAGOTELLI CARBONARA

Guanciale | Pecorino | Zucchini

19

21

17

36

29



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

HAUPTGERICHTE | MAIN DISHES

FLEISCH | MEAT

 **LUMA RINDERFILET VOM LAVASTEIN GRILL 180 g**
In Salz gebackener Sellerie | Kalbsjus
LUMA BEEF FILET FROM THE LAVASTONE GRILL 180 g
Celery Baked in Salt | Veal Jus

OSSOBUCO «GREMOLATA»
Wurzelgmüse | Pfifferlinge
OSSOBUCO «GREMOLATA»
Root Vegetables | Chanterelles

LAMMRÜCKENFILET MIT KRÄUTERKRUSTE
Coco Bohnen | Violette Artischocken | Rosmarinjus
LAMB FILET WITH HERB CRUST
Coco Beans | Purple Artichokes | Rosemary Jus

LUMA RINDS-ENTRECÔTE 200 g
Ruccola | Datteltomaten | Parmesansplitter
LUMA BEEF ENTRECÔTE 200 g
Date Tomatoes | Parmesan Flakes

 **«ZÜRCHER GESCHNETZELTES»**
Kalbsfilet | Champignonrahmsauce | Rösti
Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch Nieren dazu.
SLICED VEAL «ZURICH STYLE»
Veal Fillet | Mushroom Cream Sauce | Rösti
Upon request, we also serve kidneys with it.

KALBSSCHNITZEL «WIENER ART»
Kaltgerührte Preiselbeere
VEAL SCHNITZEL «VIENNESE STYLE»
Cold Stirred Cranberry

FISCH | FISH

51  **GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET** 48
Pfifferlinge | Haselnuss Crunch | Dijon Senf Champagner Sauce
SEA BASS FILLET
Chanterelle Mushrooms | Hazelnut Crunch
Dijon Mustard Champagne Sauce

40 **GANZE SEEZUNGE MEUNIÈRE** 59
Blattspinat | Sauce Hollandaise
WHOLE SOLE MEUNIÈRE
Spinach Leaves | Sauce Hollandaise

45 **SWISS LACHSFILET** 45
Zucchini | Erbsen | Pfifferlinge | Estragon Champagner Sauce
SWISS SALMON FILLET
Zucchini | Peas | Chanterelles | Tarragon Champagne Sauce

48 **BEILAGEN | SIDES**
Risotto Milanese | Risotto Milanese 8
Zurich Fries | Zurich Fries 8
Butterrösti | Butter Hash Browns 8
Nussbutter Kartoffelpüree | Nut Butter Mashed Potatoes 8
Marinierte Lattichherzen | Marinated Lettuce Heart 8
Blattspinat | Leaf Spinach 8

42



DESSERT

TIRAMISU

Baileys Vanillesauce

TIRAMISU

Baileys Vanilla Sauce

CHEESECAKE

Waldbeeren

CHEESECAKE

Wild Berry

COUPE «COLONEL»

Zitronensorbet | Vodka

COUPE «COLONEL»

Lemon Sorbet | Vodka

STUDIO BELLERIVE POPCORNEIS

Meersalz | Sauerkirschen

STUDIO BELLERIVE POPCORN ICE CREAM

Sea Salt | Sour Cherry

18

16

18

17

GLACE VON GIOLITO

GLACE | ICE CREAM

Schokolade | Vanille | Erdbeere

Chocolate | Vanilla | Strawberry

pro Kugel
per Scoop

5.5

SORBET | SORBET

Dunkle Schokolade | Zitrone | Mango

Dark Chocolate | Lemon | Mango

pro Kugel
per Scoop

5.5

Schlagrahm

2

Whipped Cream



«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.

OFFENAUSSCHANK | BY THE GLASS

SCHAUMWEIN

Laurent Perrier La Cuvée 1 dl 17.00
Champagne | Frankreich

Laurent Perrier Cuvée Rosé 1 dl 23.00
Champagne | Frankreich

Pinot Brut Weingut Schloss Ortenberg 1 dl 12.00
Baden | Deutschland

WEISSWEIN

Riesling, Weingut Schloss Ortenberg 2023 1 dl 11.00
Baden | Deutschland

Räuschling, Schwarzenbach 2024 1 dl 12.50
Zürich | Schweiz

Gagliole, Bianco 2024 1 dl 11.50
Toskana | Italien

Gessami DO Bio, Gramona 2024 1 dl 13.00
Penedes | Spanien

ROSÉWEINE

L'été avec Deux Frères AOP Bio 2023 1 dl 12.50
Provence | Frankreich

ROTWEIN

Furore, Weingut Schloss Ortenberg 2022 1 dl 11.00
Baden | Deutschland

Blauburgunder, Schwarzenbach 2024 1 dl 13.50
Zürich | Schweiz

Le Puy "Emilien", Château Le Puy 2020 1 dl 15.00
Bordeaux | Frankreich

Gagliole, Tenuta Gagliole 2021 1 dl 12.50
Toskana | Italien

«Es gibt nichts **Schöneres**,

als ein gutes Glas **Wein**.»

- Ernest Hemingway



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.

FLEISCH

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Lamm Rücken	Neuseeland
Kalbs Nieren	Schweiz
Guanciale	Italien
Ossobuco	Schweiz

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

FISCH

Wolfsbarschfilet	Griechenland
Seezunge	Holland
Austern	Frankreich
Hamachi	Dänemark
Hummer	Kanada / USA
Bouchof Muscheln	Dänemark
Lachs	Schweiz

EIER

Schweiz

BROT

Schweizer Getreide Anbau

 = Signatur /  = Vegetarisch



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