

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>

13 Punkte für das Studio Bellerive



GaultMillau

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, Gastgeberin Anastasija Heinz und dem gesamten Team. Im Studio Bellerive erwartet Sie ehrliche, saisonale Küche und herzliche Gastfreundschaft – direkt am Zürichsee und ganz ohne

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

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.

An Ostern, Muttertag und Pfingsten erwartet Sie zudem eine festliche Brunch-Edition mit saisonalen Highlights.

Geniessen Sie ein edles Frühstücks- und Vorspeisenbuffet, kreative Hauptgänge am Tisch serviert und hausgemachte Desserts, begleitet von einer halben Flasche Champagner pro Person sowie feinen Kaffee- und Teespezialitäten.

Erwachsene

CHF 95.00

Kinder von 6 bis 16 Jahre

CHF 40.00

4 HANDS DINNER EIN GIPFELTREFFENDER KULINARIK

10. April 2026

Zwei Köche, zwei Regionen, ein unvergesslicher Abend: Im Studio Bellerive treffen sich Norbert Kiraly aus Zürich und Dávid Imre Rózsa vom Restaurant «1910» im Hotel Belvedere Grindelwald zu einem kulinarischen Schulterschluss zwischen See und Berg. Gemeinsam komponieren sie ein 4-Hands Dinner, das alpine Finesse, moderne Kreativität und feine Aromatik meisterhaft verbindet.

Die Weinbegleitung entsteht in Partnerschaft mit von Salis und präsentiert Highlights aus der Toskana vom Weingut Gagliole sowie ausgewählte Weine aus unserem eigenen Weingut Schloss Ortenberg.

Zwischen Bellerive & Belvedere, zwischen See & Berg, entsteht ein Abend, der Genusskultur neu interpretiert

CHF 185 pro Person inklusive Apéro, Weinbegleitung, Menü 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 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

ARTISCHOCKE

Quitte | Sauvignon Blanc | Mandeln

SAIBLING

Pochiertes Saiblingsfilet | Bouillabaisse
Fenchel | Sauce Rouille

SELLERIE

Sellerie Texturen | Granny Smith
Trüffel Beurre Blanc

PERLHUHNBRUST



Foie Gras | Kräuter-Panko
Kroketten | Jus | Tortellini

KÄSEVARIATION


BANANANSPPLIT

Banane | Vanille-Kokos | Schokolade
Passionsfrucht

VORSPEISEN

 GEMÜSE GARTEN	20
Texturen von Jungem Gemüse Avocado Kräutererde Buttermilch Emulsion	
 KOHLRABI	18
Kohlrabi Apfel Buchweizen Limetten Vinaigrette Beurre Blanc	
 TATAR AM TISCH SERVIERT	33 42
Eigelbgel Zwiebel Crumble Brioche Marinade	
JAKOBSMUSCHELN	28
Parmesanwaffel Erbsen Chorizo Braune Butter Schaum	
KINGFISCH CEVICHE	28
Gurken Kimchi Holundermarinade Oscietra Kaviar	
AUF WUNSCH OSCIETRA KAVIAR	52
Berechnung nach Dose	

SUPPEN

ESSENZ VOM ALPSTEIN POULET	21
Pouletfarce Babykarotten Schnittlauch Öl	
 BÄRLAUCHCREMESUPPE	18
Kräutersaitlinge Haselnussbutter + Jakobsmuschel	
	6

«KEIN GENUSS IST VORÜBERGEHEND,
DEN EINDRUCK DEN ER HINTERLÄSST IST BLEIBEND.»

- Johann Wolfgang von Goethe



HAUPTGERICHTE

FLEISCH



RINDERFILET VOM LAVASTEIN GRILL

Ofenblumenkohl | Kalbsjus | Trüffel Kartoffelterrinen
+Entenleber

LAMMIERSTÜCK

Frühlingslauch | Kartoffelpüree Geräuchert
Artischocken | Jus

PERLHUHNBRUST

Kräuterfarce | Kartoffelkrokette | Morchel
Panko | Weisswein Sauce



ZÜRCHER GESCHNETZELTES AM TISCH SERVIERT

Kalbsfilet | Butterrösti | Champignonrahmsauce
Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch Nieren dazu.

FISCH

62



WOLFSBARSCHFILET

Spinat Gnocchi | Pfifferlinge | Haselnuss-Crunch
Braune Butter Schaum

10

58

ZANDERFILET

Zucchini | Erbsen | Babymais | Beurre Blanc
Grüne Spargeln

52

VEGETARISCH

GEMÜSE LASAGNE

Basilikum Béchamel | Junges Gemüse

58

GNOCCHI

Cima di Rapa | Cherry-Tomaten | Ricotta

ARTISCHOCKEN

Quitte | Mandeln | Sauvignon Blanc

48

45

38

36

32



SPARGELGERICHTE





Unser weisser und grüner Spargel stammt von Caspar Ruetz von Saisonal.ch, dem Zürcher «Spargelpapst».

Mit viel Erfahrung, Sorgfalt und Leidenschaft für beste Produkte bringt er besonders frische, aromatische und sorgfältig ausgewählte Spargeln direkt von den Produzenten zu uns.


So kommt ein Stück Frühling mit echtem regionalem Bezug und herausragender Qualität auf Ihren Teller.

Wir wünschen Ihnen genussvolle Frühlingmomente und ganz en Guete.

VORSPEISE

-  **SPARGELCREMESUPPE** 18
Nussbutter Croutons | Kerbel
-  **LAUWARMER SPARGELSALAT** 22
Onsen Ei | Estragon Vinaigrette | geröstete Haselnüsse

HAUPTGANG

- SWISS LACHSFILET** 48
Weisser Spargel | Grüner Spargel
Sauce Hollandaise | Kartoffelpüree
- KALBSFILET** 54
Weisser Spargel vom Lavasteingrill
Kartoffel Millefeuille | Morchelrahmsauce
-  **WEISSER SPARGEL** 38
Frühlingskartoffeln | Sauce Hollandaise
+ Rohschinken 10



DESSERT

JOGHURTMOUSSE			18
Honig Sauerampfer Buttermilch Glace Vanille Crumble			
BANANENSPLIT			23
Banane Vanille-Kokos Schokolade Passionsfrucht			
KÄSEAUSWAHL			24
Jersey Blue Zürcher Rahmkäse Goldinger Gourmet Surchoix			
GELATO GIOLITO			
Glace		pro Kugel	6
Schokolade Vanille Erdbeere		+Schlagrahm	1.50
Sorbet			6
Heidelbeere Zitrone			



«Das Beste kommt immer zum **Schluss!**»

- das Dessert



WEINE IM OFFENAUSCHANK

SCHAUMWEIN

Laurent Perrier La Cuvée 1 dl 17.00
Champagne | Frankreich

Laurent Perrier Cuvée Rosé 1 dl 23.00
Champagne | Frankreich

AUS UNSEREM WEINGUT

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.

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
Kalbsfilet	Schweiz
Lamm Nierstück	Neuseeland*
Kalbs Nieren	Schweiz

*Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein



= Signatur /



= Vegetarisch

FISCH

Wolfsbarschfilet	Griechenland
Königfisch	Dänemark
Zander	Estland
Saibling Filet	Island
Kaviar	China/Frankreich
Jakobsmuschel	Japan

EIER

Schweiz

BROT

Schweizer Getreide Anbau



Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt

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