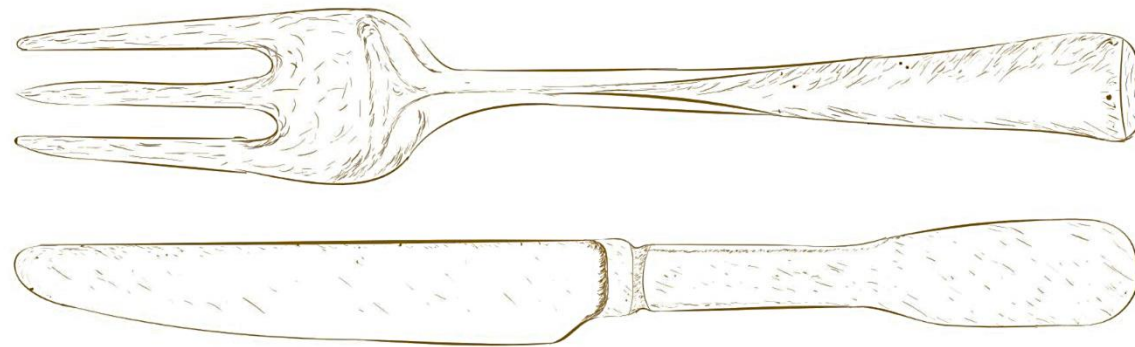


# LUNCH



# 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 **Florian Immenkamp** und seinem 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 begrüessen 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 Originaldarstellern 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

# EVENT HIGHLIGHTS IM STUDIO BELLERIVE

## ON SUNDAY WE BRUNCH

Am Sonntag einfach die Seele baumeln lassen...

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

Freuen Sie sich auf ein ausgewogenes Frühstücks- und Vorspeisenbuffet, saisonale kreative Hauptgänge serviert am Tisch und zum Abschluss hausgemachte Desserts vom Buffet.

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.

<b>Erwachsene</b>	<b>CHF 95.00</b>
<b>Kinder von 6 bis 12 Jahre</b>	<b>CHF 45.00</b>

«**ESSEN UND TRINKEN** SIND DIE ZWEI  
BESTEN **FREUNDE** IM LEBEN..»

- Gustav Mahler

## WEIHNACHTEN UND SILVESTER IM STUDIO BELLERIVE

Kulinarische Höhepunkte zu den Feiertagen...

Verbringen Sie die festliche Jahreszeit im stilvollen Ambiente des **StudioBellerive** und genießen Sie unsere exquisiten Menüs zu Weihnachten und Silvester. Lassen Sie sich von unserem Küchenteam mit köstlichen, saisonalen Gerichten verwöhnen

<b>Heiligabend &amp; 1. Weihnachtstag</b>	
<b>4 Gang Menü</b>	<b>CHF 130.00</b>
<b>5 Gang Menü</b>	<b>CHF 140.00</b>

<b>Silvester</b>	
<b>5 Gang Menü</b>	<b>CHF 195.00</b>
Inklusive Welcome Drink, Mitternachts Drink und Live Musik	

## 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 49.00** Vorspeise oder Dessert und Hauptgang
- 3 – Gang Menü**            **CHF 59.00** Vorspeise, Hauptgang und Dessert

Im Preis inklusive; Mineralwasser und Kaffee.

## TASTE OF FUSION ABENDMENÜ

### 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.

- 4 – Gang Menü**            **CHF 95.00** ohne Hummer und Käse
- 5 – Gang Menü**            **CHF 115.00** ohne Hummer
- 6 – Gang Menü**            **CHF 125.00**

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

## SUPPE



### KÜRBISCREMESUPPE

Gepickelter Kürbis | Sauerteig - Croûtons

16

## VORSPEISE

### HANDGESCHNITTENES TATAR DE BŒUF

Schnittlauch | Senfkaviar | Schwarzer Trüffel  
eingelegte rote Zwiebeln

31 | 39

«EsSEN ist alles.

Es ist die **Verbindung** zwischen uns.»

- Anthony Bourdain

## HAUPTGERICHTE

### FLEISCH

#### GREYERZER BURGER

Angus Rindsfleisch | Brioche | Guacamole  
Bombersauce | gepickeltes Gemüse

38

#### STEAK & FRITES VOM LAVASTEINGRILL

Rindsentrecôte | Pommes Frites oder Salat | Café de Paris

49

### FISCH

#### WOLFSBARSCHFILET

Braune Butter | Fenchel | Tagliolini | Spinat

42

### VEGETARISCH

#### OFENKÜRBIS

Hokkaido-Kürbis | Ahorn-Vinaigrette | Brunnenkresse

33

#### TAGLIOLINI

Rahmsauce | weisser Trüffel

34

## DESSERT

### KÄSEAUFWAHL

Fourme d`Ambert Brie de Meaux | Gruyère | Chaumes

24



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

# WEINE IM OFFENAUSSCHANK

## SCHAUMWEIN

<b>Laurent Perrier La Cuvée</b> Champagne   Frankreich	1 dl	15.00
<b>Laurent Perrier Cuvée Rosé</b> Champagne   Frankreich	1 dl	23.00
<b>Pinot Brut Weingut Schloss Ortenberg</b> Baden   Deutschland	1 dl	12.00

## WEISSWEIN

<b>Riesling-Sylvaner, Wg. Zum Sternen 2020</b> Aargau   Schweiz	1 dl	11.50
<b>Sauvignon Blanc, «Höll» Wg. Zum Sternen 2019</b> Aargau   Schweiz	1 dl	12.50
<b>Bianco Rovere, Guido Brivio 2022</b> Tessin   Schweiz	1 dl	13.00
<b>Riesling, Weingut Schloss Ortenberg 2022</b> Baden   Deutschland	1 dl	9.00
<b>Chablis Vieilles DO Robin Guy et Fils 2021</b> Burgund   Frankreich	1 dl	12.50

## ROSÉWEIN

<b>Domaines Ott Château de Selle Rosé 2022</b> Provence   Frankreich	1 dl	14.50
---	------	-------

## ROTWEIN

<b>Le Puy "Emilien", Château Le Puy 2020</b> Bordeaux   Frankreich	1 dl	15.00
<b>Nebbiolo, Massimo Rivetti 2021</b> Piemont   Italien	1 dl	12.50
<b>Pinot Noir «Höll», Wg. Zum Sternen 2019</b> Aargau   Schweiz	1 dl	12.50
<b>Furore Weingut Schloss Ortenberg 2020</b> Baden   Deutschland	1 dl	9.00

«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 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.

## **FLEISCH**

Rind  
Kalb  
Reh  
Wachtel

Schweiz  
Schweiz & Niederlande  
Österreich  
Frankreich

## **FISCH**

Seeteufel  
Zander  
Wolfsbarsch  
Hummer  
Flusskrebs

Island  
Estland  
Türkei  
Taiwan  
China

## **EIER**

Schweiz

## **BROT**

Schweizer Getreide Anbau

