

StudioBellerive

BRASSERIE • BAR



HERZLICH WILLKOMMEN IM STUDIO BELLERIVE

DIE MODERNE BRASSERIE AM ZÜRICHSEE

Schön, dass Sie bei uns sind. Das **Studio** Bellerive ist die moderne Brasserie am Zürichsee – ein Ort für gute Gespräche, vertraute Lieblingsgerichte und neue kulinarische Entdeckungen. Hier verbinden sich französische Brasserie-Kultur, mediterrane Leichtigkeit und saisonale Produkte zu einer Küche, die ehrlich, sorgfältig und mit Freude zubereitet wird.

Gastgeber **Nikola** Hristov und sein Team möchten, dass Sie sich vom ersten Moment an gut aufgehoben fühlen: aufmerksam begleitet, persönlich umsorgt und in entspannter Atmosphäre. In der Küche setzt Küchenchef **Norbert** Kiraly auf das, was zählt: handwerklich sorgfältig zubereitete Gerichte, mit saisonalen Produkten, für modern interpretierte Klassiker. Geschmack, der in Erinnerung bleibt!



Dass wir mit 13 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet wurden, freut uns sehr. Noch wichtiger ist uns jedoch, dass Sie sich bei uns wohlfühlen – heute und bald wieder.

Wir wünschen Ihnen viel Freude bei der Auswahl, genussvolle Momente und eine schöne Zeit im **Studio** Bellerive.

Ihr **Studio** Bellerive Team

Als Teil des **AMERON** Zürich Bellerive au Lac gehören wir zu den Althoff Hotels und freuen uns, Sie auch in unseren weiteren Häusern willkommen zu heissen.
www.althoffhotels.com

Seinen Namen teilt sich das Restaurant **Studio** Bellerive 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.

HIGHLIGHT IM STUDIO BELLERIVE

On Sunday We Brunch

Geniessen Sie jeden Sonntag von 11:30 Uhr bis 15:00 Uhr unseren Sunday Champagne Brunch im Studio Bellerive – grosszügig, entspannt und mit allem, was einen Sonntag am Zürichsee besonders macht.

Freuen Sie sich auf liebevoll angerichtete Frühstücksvariationen auf Etageren, feine Eierspeisen und ausgewählte warme Gerichte, die direkt am Tisch serviert werden. Dazu wählen Sie aus raffinierten Lunch-Kreationen – frisch zubereitet, saisonal inspiriert und ideal zum Teilen, Verweilen und Wiederkommen. Ein Brunch wie bei Freunden: ungezwungen, genussvoll und mit der besonderen **Studio Bellerive** Gastlichkeit.

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. Reservieren Sie gerne schon heute Ihren nächsten Sonntag – viele unserer Gäste machen daraus ihr schönstes Wochenendritual.

Erwachsene
Kinder von 6 bis 12 Jahre

CHF 95.00
CHF 45.00

On Sunday We Brunch

Enjoy our Sunday Champagne Brunch every Sunday from 11:30 am to 3:00 pm at Studio Bellerive – generous, relaxed and with everything that makes a Sunday by Lake Zurich feel special.

Look forward to beautifully arranged breakfast variations served on tiered stands, fine egg dishes and selected warm dishes brought directly to your table. You may also choose from refined lunch creations – freshly prepared, seasonally inspired and perfect for sharing, lingering and returning. It is brunch with the warmth of friends: effortless, indulgent and shaped by true Studio Bellerive hospitality.

The price includes a carefully selected range 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. We would be delighted if you reserved your next Sunday with us today – for many of our guests, it has become their favourite weekend ritual.

Adults
Children 6 to 12 years

CHF 95.00
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

19

24



BOUILLABASSE

Hummer | Lachs | Bouchot Muscheln | Safran Rouille

Knoblauch Baguette Chips

BOUILLABASSE

Lobster | Salmon | Bouchot Mussels

Saffron Rouille | Garlic Baguette Chips

21

27



GAZPACHO ANDALUZE

Tomaten | Peperoni | Gurken | Knoblauch Baguette Chips

ANDALUSIAN GAZPACHO

Tomatoes | Bell Peppers | Cucumbers | Garlic Baguette Chips

17

32/39

SMALL PASTA

29

TAGLIOLINI MIT HUMMER

Datteltomaten | Hummer Bisque | Butter Panko

LOBSTER TAGLIOLINI

Date Tomatoes | Lobster Bisque | Butter Panko

36

21



FAGOTELLI CARBONARA

Guanciale | Pecorino | Zucchini

FAGOTELLI CARBONARA

Guanciale | Pecorino | Zucchini

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»

Wurzelgemüse | 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

Rucola | 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

55

42



Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

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

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 **W**ein.»

- 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
Bouchot 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.