



A LA CARTE

VORSPEISEN • STARTERS

<i>Gegrillter Baby Lattich</i> • Grilled baby lettuce Mit Pommery Senf Mayonnaise, Parmesanchips und Parmaschinken With Pommery mustard mayonnaise, parmesan chips and parma ham	21.00
<i>Knuspriger Panzanella</i> • Crispy panzanella Mit süsser Chilibirne, karamellisierten Nüssen und Gorgonzolacreme With sweet chili pear, caramelized nuts and gorgonzola cream	17.00
<i>Randencarpaccio</i> • Beetroot carpaccio Mit Baumnuss Dressing, gerösteten Baumnüssen, Ziegenkäsecreme Gurkenpickles, und Rucola With tree nut dressing, roasted tree nuts, goat's cheese cream, cucumber pickles and rocket salad	18.00
<i>Rindstatar Belvoirpark</i> • Beef tartare Belvoirpark Klassisches Rindstatar verfeinert mit Zwiebeln, Kapern, Ei und Essiggurken, serviert mit Toast & Butter Classical beef tartare, with onions, capers, egg and pickles served with toast and butter	28.00 • 38.00
<i>Ceviche vom Swiss Lachs</i> • Ceviche of Swiss salmon Mit Vanille-Tomaten, Frühlingsgemüse-Pickles, Engelshaar und Blutampfer With vanilla tomatoes pickled spring vegetables angel hair and blood-sorrel	25.00
<i>Gemischter Blattsalat</i> • Mixed leaf salad Mit Trauben und Nüssen an Hausdressing With grapes and nuts with house dressing	10.00 • 15.00

SUPPEN • SOUPS

<i>Bärlauch creme Suppe</i> • Wild garlic cream soup Mit Flusskrebs Ravioli With crayfish ravioli	21.00
<i>Rindsbouillon</i> • Beef bouillon Mit Flädli und Gemüse With sliced pancakes and vegetables	18.00



A LA CARTE

FLEISCH • MEAT

Wiener Schnitzel • Wiener schnitzel 52.00
Mit lauwarmen Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone
Wiener schnitzel with lukewarm potato salad, cranberries and lemon

Rindsfilet rossini • Beef fillet rossini mit• with 69.00
Wahlweise mit oder ohne Entenleber, geröstetem Wurzelgemüse, Rotweinschalotten ohne • without 62.00
und Züri Fries
Optionally with or without duck liver, roasted root vegetables, red wine shallots
and Züri Fries

Kalbsnierstück • Veal kidney 58.00
Mit Thymianjus, Frühlingsgemüse und Kräuter Linguine
With thyme jus, spring vegetables and herb linguine

Involtini von der Maispoulardenbrust • Involtini from the Corn poulard breast 46.00
Auf Zucchini Paprika Gemüse, Pimentschaum und Pommes rissolées
On zucchini and bell pepper vegetables, pimento foam and fries rissolées

Züri Geschnetzeltes • Sliced veal Zurich style 49.00
Mit Weisswein verfeinerter Champignonrahmsauce und knusprige Butterrösti
With mushroom cream sauce refined with white wine and crispy buttered roesti

FISCH • FISH

Seezunge im Ganzen gebraten • Sole fried whole 53.00
An Mandelnussbutterschaum und Parisienne Kartoffeln und beilagen Salat
With almond nut butter foam and Parisienne potatoes and side salad

Loup de mer gebraten • Roasted loup de mer 39.00
Auf Erbsen Minze Püree, Safransauce und Passionsfruchtkerne
On pea and mint puree, saffron sauce and passion fruit seeds

Pot au feu • Pot au feu 45.00
Mit Meeresfrischen Tagesfang, unsere Servicemitarbeiter geben Ihnen jederzeit Auskunft
With fresh sea catch of the day, our service staff will provide you with information at any time

Linguine mit Hummer Belvoirpark Style • Linguine with lobster Belvoirpark style 62.00

A LA CARTE

VEGETARISCH • VEGETARIAN

Gerösteter Blumenkohl • Roasted cauliflower 26.00 • 32.00
 An Süsskartoffelpüree mit Chimichurri, Kernen und frittierten Austernpilzen
 On sweet potato puree with chimichurri, seeds and fried oyster mushrooms



Kichererbsen Süsskartoffel Ragout • Chickpea sweet potato ragout 24.00 • 31.00
 Mit gefüllter Spitz Paprika Sauerampfer und Lauchstroh
 With stuffed pointed pepper sorrel and leek straw



Hausgemachte Gnocchi • Homemade gnocchi 26.00 • 36.00
 Auf Topinambur Püree mit Kafirschäum, Birnen Pecorino und Federkohl
 On Jerusalem artichoke puree with kafir foam, pear pecorino and kale

DESSERTS • DESSERTS

Zweifarbiges Schokoladen Parfait • Two-coloured chocolate parfait 17.00
 Mit Vanillecrème, Traubenconfit und Minze
 With vanilla cream, grape confit and mint

Tonkabohnen Crème brûlée • Tonka bean crème brûlée 14.00
 Mit Caféglace und Biscotti
 With café ice cream and biscotti

Dessertwagen • Dessert trolley
 Entdecken Sie unsere Kreationen auf dem Dessertwagen und wählen Sie Ihre
 Favoriten aus einer köstlichen Variation von Desserts
 Discover our creations on the dessert trolley and choose your favorites from
 a delicious variety of desserts.

Hausgemachtes Glace • Homemade ice cream 6.50

Cheesecakeglace • Cheesecake ice cream
 Pistazienglace • Pistacchio ice cream
 Zitronenmelissensorbet • Lemon melissa sorbet
 Bratapfelsorbet • Baked apple sorbet

+ Rahm • Whipped cream 2.50



A LA CARTE

HERKUNFTSBEZEICHNUNG FLEISCH/FISCH

DESIGNATION OF ORIGIN MEAT/FISH

<i>Rind</i> • Beef	Argentinien / Uruguay
<i>Kalb</i> • Veal	Schweiz
<i>Maispoularde</i> • Poulard	Frankreich
<i>Entenleber</i> • Duck Liver	Frankreich
<i>Parmaschinken</i> • Parma Ham	Italien
<i>Lachs</i> • Salmon	Norwegen
<i>Seezunge</i> • Sole	Vereinigtes Königreich / Niederlande
<i>Flusskrebs</i> • Crayfish	China

HERKUNFTSBEZEICHNUNG BACKWAREN

DESIGNATION OF ORIGIN BAKERY PRODUCTS

<i>Bürli</i> • Bürli	Schweiz
<i>Buttertoast</i> • Butter toast	Schweiz
<i>Glutenfreies Brot</i> • Gluten free bread	Österreich

ALLERGENE • ALLERGENES

Die Gesundheit unserer Gäste liegt uns sehr am Herzen. Deshalb ist es uns ein grosses Anliegen, dass wir Sie möglichst umfassend über die Inhaltsstoffe unserer Gerichte informieren können. Unser Fachpersonal gibt Ihnen jederzeit Auskunft und gibt Ihnen gerne eine Alternative.

The health of our guests is very important to us. It is therefore very important to us that we can inform you as comprehensively as possible about the ingredients in our dishes. Our specialist staff will be happy to provide you with information and alternatives at any time.