

A LA CARTE

VORSPEISEN • STARTERS

Gegrillter Baby Lattich • Grilled baby lettuce 21.00
 Mit Pommery Senf Mayonnaise, Parmesanchips und Parmaschinken
 With Pommery mustard mayonnaise, parmesan chips and parma ham

Knuspriger Panzanella • Crispy panzanella 17.00
 Mit süsser Chilibirne, karamellisierten Nüssen und Gorgonzolacreme
 With sweet chili pear, caramelized nuts and gorgonzola cream

Randencarpaccio • Beetroot carpaccio 18.00
 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

Rindstatar Belvoirpark • Beef tartare Belvoirpark 28.00 • 38.00
 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

Ceviche vom Swiss Lachs • Ceviche of Swiss salmon 25.00
 Mit Vanille-Tomaten, Frühlingsgemüse-Pickles, Engelshaar und Blutampfer
 With vanilla tomatoes pickled spring vegetables angel hair and blood-sorrel

Gemischter Blattsalat • Mixed leaf salad 10.00 • 15.00
 Mit Trauben und Nüssen an Hausdressing
 With grapes and nuts with house dressing

SUPPEN • SOUPS

Bärlauchcremesuppe • Wild garlic cream soup 21.00
 Mit Flusskrebs Ravioli
 With crayfish ravioli

Rindsbouillon • Beef bouillon 18.00
 Mit Flädli und Gemüse
 With sliced pancakes and vegetables

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 Kafirschaum, Birnen Pecorino und Federkohl
 On Jerusalem artichoke puree with kafir foam, pear pecorino and kale

DESSERTS • DESSERTS

Zweifarbigen 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.