



MENU BELVOIR

VORSPEISEN • STARTERS

Nüsslisalat • Lamb's lettuce 18.00
Garniert mit Speckwürfeln, Croûtons und gehacktem Ei an Hausdressing
Garnished with diced bacon, croûtons and chopped egg with house dressing

Carpaccio vom Schweizer Weiderind • Swiss beef Carpaccio 29.00 • 41.00
Mit eingelegtem Gemüse, Kikkoman Tomate und Engelshaar
With pickled vegetables, Kikkoman tomato and angel hair

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

Gemischter Salat • Mixed Salad 10.00 • 15.00
Mit Trauben und Nüssen an Hausdressing
With grapes and nuts with house dressing

SUPPEN • SOUPS

Parmesanschaum-Suppe • Parmesan soup 21.00
Mit Trüffel und gebratener Jakobsmuschel
With truffle and pan-fried scallop

Weissweinschaum-Suppe • White wine soup 15.00
Mit glasierten Trauben und Kerbel
With glazed grapes and chervil

Rindsbouillon • Beef bouillon 18.00
Mit Flädli und Schnittlauch
With sliced pancakes and chives



MENU BELVOIR

FLEISCH • MEAT

Tafelspitz und Markbein im eigenen Fond • Tafelspitz and marrowbone in their own stock 52.00
Mit glasierten Kartoffeln und Wurzelgemüse, dazu Apfel – Meerrettich und Schnittlauchsauce
With glazed potatoes and root vegetables. Served with apples - horseradish and chive sauce

Rindsfilet rossini • Beef fillet rossini mit • with 68.00
Wahlweise mit oder ohne Entenleber ab Trüffeljus und Züri Fries ohne • without 59.00
Optionally with or without duck liver with truffle jus and Züri Fries

Gebratene Maispoularde auf Passionsfrucht • Roasted poulard on passion fruit 40.00
Balsamico Linsen abgerundet mit einem Kräuterjus
Balsamic lentils refined with herb jus

FISCH • FISH

Frutiger Eglifilet • Frutiger perch fillet 56.00
Im Bierteig mit Schnittlauchsauce serviert mit glasierten Kartoffeln und Gemüse
In beer batter with chive sauce served with glazed potatoes and vegetables

Gebratene Lachstranche • Fried salmon tranche 54.00
An Weissweinsrisotto und mediterranem Gemüse mit Kräuterschaum
With white wine risotto and mediterranean vegetables with herb foam

VEGETARISCH • VEGETARIAN

Weisswein Risotto • White wine risotto 28.00 • 38.00
Mit eingelegter Feige und schwarzer Nuss
With pickled fig and black walnut

Gewürzkarotte • Spiced carrot 35.00
Mit Fetacrème und mariniertem Kürbis
With feta cream and marinated pumpkin



MENU BELVOIR

DESSERTS • DESSERTS

<i>Erdnuss Parfait</i> • Peanut parfait Mit Schokolade und Karamell With chocolate and caramel	20.00
<i>Apfelstrudel Deconstructed mit Zimtglace</i> • Deconstructed apple strudel with cinnamon ice cream Mit einer Variation vom Apfel, Rosinen, Strudelteigblättern, Vanillecrème und Haselnusskroka With a variation of apple, raisins, strudel pastries, vanilla cream and hazelnut brittle	22.00
<i>Wintersalat</i> • Winter salad Mit Zwetschgen, Mürbeteig und Nelkenglace With plums, shortcrust pastry and clove ice cream	19.00
<i>Käse</i> • Cheese Variationen von Weichkäse und Hartkäse mit hausgemachtem Früchtebrot und saisonalem Chutney Variety of Swiss soft and hard cheese, with homemade fruitbread and seasonal chutney	19.00
<i>Hausgemachtes Glace</i> • Homemade ice cream	6.50
Cheesecakeglace • Cheesecake ice cream Pistazienglace • Pistacchio ice cream Zitronenmelissensorbet • Lemon melissa sorbet Bratapfelsorbet • Baked apple sorbet Blaubeer-Ingwerglace • Blueberry and ginger ice cream Himbeer-Periconglace • Raspberry- wild tarragon ice cream	
+ Rahm • Whipped cream	2.50



MENU BELVOIR

HERKUNFTSBEZEICHNUNG • DESIGNATION OF ORIGIN

<i>Rind</i> • Beef	Schweiz
<i>Kalb</i> • Veal	Schweiz
<i>Maispoularde</i> • Poulard	Frankreich
<i>Graved Lachs</i> • Graved salmon	Norwegen / Zucht
<i>Jakobsmuschel</i> • Scallop	Japan
<i>Frutiger Eglifilet</i> • Frutiger perch fillet	Schweiz / Zucht
<i>Lachs</i> • Salmon	Norwegen / Zucht
<i>Rotbarbe</i> • Red mullet	Frankreich