

★★★★
Belvédère
STRANDHOTEL

«Keine Liebe ist aufrichtiger als die zum Essen.»
- George Bernard Shaw -

«Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen.»
- Sokrates -

Liebe geht bekanntlich durch den Magen. Wir möchten Ihnen das bestmögliche kulinarische Erlebnis bieten. Aus diesem Grund behandeln wir alle Lebensmittel mit sehr viel Liebe. Dies fängt schon beim Einkauf an, wir arbeiten wo immer möglich mit Produzenten aus der Region und mit saisonalen Zutaten. Viele unserer Zulieferer kennen wir persönlich und kaufen wann immer möglich direkt beim Hersteller ein.

Wir sind stolz auf eine äusserst tiefe Conveniencestufe. Wir stellen also fast alles selber her, von der Trüffelbutter bis hin zu den hausgemachten Glacés.

Wir alle tragen eine Verantwortung gegenüber unserer Umwelt und auch hier möchten wir als Schweizer Hotelleriebetrieb als gutes Beispiel voranschreiten. Viele Kräuter ziehen wir selber in unserem Kräutergarten und im hauseigenen Gewächshaus. Wo immer möglich stellen wir unsere Grundrezepte vegetarisch und vegan her.

Wir wünschen Ihnen einen wundervollen, angenehmen Abend
und einen guten Appetit.

Wir weisen Sie darauf hin, dass in unserer Küche Zutaten wie Nüsse, Meeresfrüchte, Lupine sowie sämtliche Allergene oder Milchprodukte und daraus hergestellte Erzeugnisse verwendet werden. Daher können Spuren in jedem Gericht nicht ausgeschlossen werden. Unsere Gerichte können weiter auch Gluten und/oder Laktose enthalten. Falls Sie an Allergien oder anderen Unverträglichkeiten leiden bitten wir Sie, uns darüber zu informieren.

Pro zusätzliches Gedeck verrechnen wir CHF 15
Abänderungen der Gerichte können nach Aufwand verrechnet werden.

Sommermenu Fleisch & Fisch

Salade Niçoise
Belvédère Art

Belvédère Bouillabaisse
Crevette | Knoblauchbrot ^{1/2}

Alpenegli
Artischocke | Tomate | Basilikum ²

BEO Rindsentrecôte
Balsamicojus | Safranrisotto | Rucola | Cherrytomate ^{1/2}

3 Sorten Schweizer Käse von Jumi
Hausgemachtes Fruchtebrot | Früchtesenf ^{1/2/3}

Schokolade
Aprikose | Tonkabohne ^{1/2}

4 Gang Menu	85	(letzte Bestellung 21.00 Uhr)
5 Gang Menu	95	(letzte Bestellung 20.30 Uhr)
6 Gang Menu	105	(letzte Bestellung 20.00 Uhr)

Preise in CHF inklusive MwSt.

1 = Gluten

2 = Laktose

3 = vegetarisch

4 = vegan

Sommermenu vegetarisch

Melone

Feta | Pistazie | Minze ^{2/3}

Kalte Tomatensuppe

Olivengrissini | Limette-Basilikumsorbet ^{1/4}

Hausgemachte Tortellini

Ziegenkäse | Aprikose | Haselnuss | Thymianschaum ^{1/2/3}

Arancini

Balsamicojus | Mais | Peperoni | Rucola ^{1/4}

3 Sorten Schweizer Käse von Jumi

Hausgemachtes Fruchtbrot | Früchtesenf ^{1/2/3}

Ube

Ananas | Matcha ⁴

4 Gang Menu	85	(letzte Bestellung 21.00 Uhr)
5 Gang Menu	95	(letzte Bestellung 20.30 Uhr)
6 Gang Menu	105	(letzte Bestellung 20.00 Uhr)

Preise in CHF inklusive MwSt.

1 = Gluten

2 = Laktose

3 = vegetarisch

4 = vegan

VORSPEISEN

Sommersalat Cherrytomate Mango Basilikumdressing ⁴	14.5
Melone Feta Pistazie Minze ^{2/3}	18.5
Salade Niçoise Belvédère Art	22
Belvédère Rindstatar vom BEO Beef Eigelb Tomate Brioche ^{1/2}	28
Salatschüssel - zum Teilen zu zweit Kerne Croûtons Tomate Gartengemüse ^{1/2/3}	21

Preise in CHF inklusive MwSt.

1 = Gluten

2 = Laktose

3 = vegetarisch

4 = vegan

SUPPEN

Kalte Tomatensuppe Olivengrissini Limette-Basilikumsorbet ^{1/4}	16
Hausgemachter Pilz-Dashi Udon Nudeln Frühlingszwiebeln ^{1/4}	22
Belvédère Bouillabaisse Crevette Knoblauchbrot ^{1/2}	24
Tagessuppe nach Verfügbarkeit unsere Service-Mitarbeitenden beraten sie gerne	12

Preise in CHF inklusive MwSt.

1 = Gluten

2 = Laktose

3 = vegetarisch

4 = vegan

HAUPTGÄNGE

Arancini Balsamicojus Mais Peperoni Rucola ^{1/4}	42
Hausgemachte Tortellini Ziegenkäse Aprikose Haselnuss Thymianschaum ^{1/2/3}	46
Hausgemachte Tagliatelle Pfifferlinge Schnittlauch Cherrytomate Parmesan ^{1/2/3}	34
Cordon Bleu vom Schwein nach Art des Küchenchefs Kartoffel Saisongemüse ^{1/2}	48
BEO Rindsentrecôte 200g Balsamicojus Safranrisotto Rucola Cherrytomate ^{1/2}	54
Belvédère Rindstatar vom BEO Beef Eigelb Tomate Brioche ^{1/2}	39
Alpenegli Safranrisotto Tomate Artischocke Basilikum ²	52
Rubiger Lachsforelle Krustentiersauce Mais Peperoni ^{1/2}	48

Preise in CHF inklusive MwSt.

1 = Gluten

2 = Laktose

3 = vegetarisch

4 = vegan

KÄSE & SÜSSE VERFÜHRUNGEN

3 Sorten Schweizer Käse von Jumi hausgemachtes Früchtebrot Früchtesenf ^{1/2/3}	16
Ube Ananas Matcha ⁴	16
Schokolade Aprikose Tonkabohne ^{1/2}	18
Coupe Belvédère vegane Schokoladenglacé Kokosnussglacé Mangosorbet Nusscrumble ⁴	16
Belvédère Eiskaffee Kaffeeglacé Kahlúa Rahm Brätzeli ^{1/2}	16
Coupe Dänemark Vanilleglacé Rahm Schokoladensauce Brätzeli ^{1/2}	16
Mini Crème brûlée Ingwer ^{2/3}	8.5
Hausgemachte Glacé & Sorbet nach Wahl Glacéaromen ^{2/3} Vanille Erdbeere Schokolade Buttermilch-Zitrone Kaffee Vegane Glacéaromen ⁴ Kokosnuss Schokolade Ube Sorbetaromen ⁴ Yuzu Aprikose Kirsche Mango Limette-Basilikum	
Pro Kugel	5
Mit Rahm ^{2/3}	2
Hausgemachte Pralinen ^{1/2/3}	
1 Stück	2.5
2 Stück	3
3 Stück	3.5

Preise in CHF inklusive MwSt.

1 = Gluten

2 = Laktose

3 = vegetarisch

4 = vegan