

★★★★
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 Grundrezepturen 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.

Herbstmenu Fleisch & Fisch

Hausgebeizter Rubiger Lachs
Buchweizen-Blini | Sellerie | Apfel ^{1/2/3}

Enten-Tee
Won Ton ^{1/2}

Jakobsmuschel
Speck | Grapefruit | Chicorée ^{1/2}

Kalbssteak
Haselnusskruste | Steinpilz | Tagliatelle
Pastinake | Rotkraut ^{1/2}

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

Maroni
Zwetschghe | Haselnuss ^{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

Herbstmenu vegetarisch

Ziegenkäse

Rande | Pumpernickel | Birne ^{1/2/3}

Kürbiscrèmesuppe

Kürbis-Ingwersorbet | Kürbiskernöl-Malto ^{1/4}

Hausgemachte Tortellini

Waldpilz | Kürbis | Parmesan | Schnittlauchöl ^{1/2/3}

Kichererbsen-Falafel

veganer Jus | Pastinake | Rotkraut | Rosenkohl | Kürbis ⁴

3 Sorten Schweizer Käse von Jumi

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

Feige

Portwein | Cashew 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

Herbstsalat Kürbis Kürbiskerne Kürbiskerndressing ⁴	14.5
Nüsslersalat Ei Croûtons Speck ^{1/2}	16.5
Ziegenkäse Rande Pumpernickel Birne ^{1/2/3}	19.5
Hausgebeizter Rubiger Lachs Buchweizen-Blini Sellerie Apfel ^{1/2/3}	22
Belvédère Rindstatar vom BEO Beef Kürbis Kürbiskernöl-Mayonnaise Brioche ^{1/2}	28
Salatschüssel - zum Teilen zu zweit Gartengemüse Kerne Croûtons ^{1/2/3}	21

Preise in CHF inklusive MwSt.

1 = Gluten

2 = Laktose

3 = vegetarisch

4 = vegan

SUPPEN

Kürbiscrèmesuppe	17
Kürbis-Ingwersorbet Kürbskernöl-Malto ^{1/4}	
Hausgemachter Pilz-Dashi	22
Udon Nudeln Frühlingszwiebeln ^{1/4}	
Enten-Tee Won Ton ^{1/2}	24
Tagessuppe	12
nach Verfügbarkeit unsere Service-Mitarbeitenden beraten sie gerne	

Preise in CHF inklusive MwSt.

1 = Gluten

2 = Laktose

3 = vegetarisch

4 = vegan

HAUPTGÄNGE

Kichererbsen-Falafel veganer Jus Pastinake Rotkraut Rosenkohl Kürbis ⁴	42
Hausgemachte Tortellini Waldpilz Kürbis Parmesan Schnittlauchöl ^{1/2/3}	46
Vegetarischer Herbstteller Serviettenknödel Waldpilzsauce Rotkraut Rosenkohl Maroni Preiselbeer-Apfel ^{1/2/3}	39
Duett vom Hirsch Quarkspätzli Rotkraut Rosenkohl Maroni Preiselbeer-Apfel ^{1/2}	52
Cordon Bleu vom Schwein nach Art des Küchenchefs Serviettenknödel Saisongemüse ^{1/2}	48
Kalbssteak Haselnusskruste Steinpilz Tagliatelle Pastinake Rotkraut ^{1/2}	56
Belvédère Rindstatar vom BEO Beef Kürbis Kürbiskernöl-Mayonnaise Brioche ^{1/2}	39
Rubiger Lachsforelle Kokosnuss-Curryschaum Kürbis-Couscous Granatapfel	48
Jakobsmuschel Speck Grapefruit Chicorée Salzkartoffel ^{1/2}	52

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
Feige Portwein Cashew ⁴	16
Maroni Zwetschge Haselnuss ^{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
Vermicelles Meiringer Meringue Rahm Brätzeli ^{1/2}	14.5
Coupe Nesselrode Vermicelles Vanilleglacé Meiringer Meringue Rahm Brätzeli ^{1/2}	16.5
Mini Crème brûlée Zimt ^{2/3}	8.5
Hausgemachte Glacé & Sorbet nach Wahl Glacéaromen ^{2/3} Vanille Zimt Schokolade Haselnuss Kaffee Vegane Glacéaromen ⁴ Kokosnuss Schokolade Zimt Sorbetaromen ⁴ Zwetschge Feige Mango Blutorange	
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