

MITTAGSANGEBOT

Täglich von 12:00 Uhr bis 13:30 Uhr (letzte Bestellung)

CAPTAIN’S LUNCH

Bunter Blattsalat | Orange | Mandel
Honig – Balsamico Dressing ³

oder

Sellerie - Apfelcrmesuppe ²

Rehpf Pfeffer | Quarkspätzli | Rotkraut
Rosenkohl | Mirza-Apfel ^{1/2}

oder

Hausgemachte Ziegenkäse-Tortellini | Parmesanschaum
eingelegte Feigen | Haselnuss-Crumble ^{1/2/3}

2 - Gang Menu 29

WOCHENDESSERT

Passionsfrucht-Schokoladen Tartlett ^{1/2/3} 6.5

VORSPEISEN

Herbstsalat 14.5
Kürbis | Kürbiskerne | Krbiskerndressing ⁴

Hausgebeizter Rubiger Lachs 22
Buchweizen-Blini | Sellerie | Apfel ^{1/2/3}

Belvédère Rindstatar vom BEO Beef 28
Kürbis | Kürbiskernöl-Mayonnaise | Brioche ^{1/2}

SUPPEN

Hausgemachter Pilz-Dashi 22
Udon Nudeln | Frühlingszwiebeln ^{1/4}

Kürbiscrèmesuppe 17
Kürbis-Ingwersorbet | Kürbiskernöl-Malto ^{1/4}

HAUPTGÄNGE

Cordon Bleu vom Schwein ^{1/2} nach Art des Küchenchefs Serviettenknödel Saisongemüse	48
Captain's Burger BEO Beef Appenberger Käse Zwiebelkonfitüre süss-saure Gurke Chili-Mayonnaise Cole-Slaw Pommes Frites ^{1/2}	38
Rubiger Lachsforelle Kokosnuss-Curryschaum Kürbis-Couscous Granatapfel	48
Vegetarischer Herbstteller Serviettenknödel Waldpilzsauce Rotkraut Rosenkohl Maroni Preiselbeer-Apfel ^{1/2/3}	39

FLAMMKUCHEN

Klassisch Crème Fraîche Speck Frühlingszwiebel ^{1/2}	18
Saison Crème Fraîche Kürbis Birne Haselnuss ^{1/2/3}	22
Vegetarisch Crème Fraîche Gemüsestreifen Käse ^{1/2/3}	18
Lachs Crème Fraîche Rauchlachs Frühlingszwiebel Dill ^{1/2}	21
Süss Crème Fraîche Apfel Zimt ^{1/2/3}	18

HAUSGEMACHTE DESSERTS & GLACÉS

3 Sorten Schweizer Käse von Jumi Früchtesenf Früchtebrot ^{1/2/3}	16
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
1 Stück hausgemachter Kuchen aus der Vitrine	6.5

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 mit Rahm ^{2/3}	5 2

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.

Abänderungen der Gerichte können nach Aufwand verrechnet werden.

1 = Gluten 2 = Laktose 3 = vegetarisch 4 = vegan

Preise in CHF inklusive MwSt

LUNCH MENU

available from 12:00 p.m. to 13:30 p.m. (last order)

CAPTAIN’S LUNCH

Mixed leaf salad | orange | almond
honey – balsamic dressing ³

or

Celery-apple cream soup ²

Jugged venison hunter's style | curd spaetzli
red cabbage | brussels sprouts | mirza apple ^{1/2}

or

Homemade goat cheese tortellini | parmesan foam
marinated figs | hazelnut crumble ^{1/2/3}

2 course menu 29

WEEKLY DESSERT

Passion fruit - chocolate tart ^{1/2/3} 6.5

STARTERS

Autumn salad 14.5
pumpkin | pumpkin seeds | pumpkin seed dressing ⁴

Marinated salmon from Rubigen 22
buckwheat blini | celery | apple ^{1/2/3}

Belvédère BEO beef tatar 28
pumpkin | pumpkin seed oil mayonnaise | brioche ^{1/2}

SOUPS

Homemade mushroom dashi 22
udon noodles | spring onion ^{1/4}

Pumpkin soup 17
Pumpkin-ginger sorbet | pumpkin seed oil malto ^{1/4}

MAIN COURSES

Porc cordon bleu chef's style	48
napkin dumpling seasonal vegetables ^{1/2}	
Belvédère burger	38
BEO beef Appenberg cheese	
onion marmalade sweet and sour cucumber	
chili mayonnaise cabbage salad French fries ^{1/2}	
Salmon trout from Rubigen	48
Coconut curry foam pumpkin couscous pomegranate ^{1/2}	
Vegetarian autumn variation	39
napkin dumpling wild mushroom sauce red cabbage	
brussels sprouts chestnut redcurrant-apple ^{1/2/3}	

TARTE FLAMBEE

Classic	18
crème fraîche bacon spring onion ^{1/2}	
Seasonal	22
crème fraîche pumpkin pear hazelnut ^{1/2/3}	
Vegetarian	18
crème fraîche garden vegetables cheese ^{1/2/3}	
Salmon	21
crème fraîche smoked salmon onion dill ^{1/2}	
Sweet	18
crème fraîche apple cinnamon ^{1/2/3}	

HOMEMADE DESSERTS & ICE CREAMS

3 kinds of Swiss cheese from Jumi	16
homemade fruit bread fruit mustard ^{1/2/3}	
Coupe Belvédère	16
vegan chocolate ice cream coconut ice cream	
mango sorbet nut crumble ⁴	
Belvédère ice coffee	16
coffee ice cream Kahlúa whipped cream bricelet ^{1/2}	
Coupe Denmark	16
vanilla ice cream whipped cream	
chocolate sauce bricelet ^{1/2}	
Vermicelles (chestnut mousse vermicelli)	14.5
Meiringen meringue whipped cream bricelet ^{1/2}	
Coupe Nesselrode	16.5
Vermicelles vanilla ice cream Meiringen meringue	
whipped cream bricelet ^{1/2}	
Mini crème brûlée cinnamon ^{2/3}	8.5
1 piece of homemade cake from the display	6.5

Homemade ice creams & sorbets of your choice

Ice cream flavours ^{2/3}	
Vanilla cinnamon chocolate hazelnut coffee	
Vegan ice cream flavours ⁴	
coconut chocolate cinnamon	
Sorbet flavours ⁴	
plum fig mango blood orange	
Per scoop	5
with whipped cream ^{2/3}	2

We would like to inform you, that products such as nuts, seafood, lupines and other allergenics like dairy products are processed in our kitchen. Therefore, small traces cannot be completely ruled out. If you suffer from any kind of allergy or intolerance, please inform our staff.

Modifications of dishes will be charged according by effort expended.

1 = gluten 2 = lactose 3 = vegetarian 4 = vegan

Prices in CHF incl. VAT

MENU DE MIDI

Tous les jours de 12h00 à 13h30 (dernière commande)

LUNCH DU CAPITAINE

Salade mêlée | orange | amande
vinaigre au miel et balsamique ³

ou

Soupe de céleri à la pomme ²

Civet de cerf chasseur | spetzli au séré
chou rouge | choux de Bruxelles | pomme mirza ^{1/2}

ou

Tortellini fait maison au fromage de chèvre
mousse de parmesan | figues marinées
crumble de noisettes ^{1/2/3}

Menu 2 plats 29

DESSERT DE SEMAINE

Tarte aux fruits de la passion et au chocolat ^{1/2/3} 6.5

ENTRÉES

Salade d'automne 14.5
courge | graines de courge | vinaigrette à l'huile de courge ⁴

Saumon de Rubigen mariné 22
blini au sarrasin | sellerie | pomme ^{2/3}

Tartare de boeuf BEO Belvédère 28
courge | mayonnaise à l'huile de courge | brioche ^{1/2}

SOUPES

Dashi au champignons fait maison 22
nouilles udon | oignon de mai ^{1/4}

Crème de courge 17
sorbet de courge à la gingembre
malto de l'huile de graines de courge ^{1/4}

PLATS PRINCIPAUX

Cordon Bleu de porc façon du chef de cuisine quenelle en serviette légumes de saison ^{1/2}	48
Belvédère Burger bœuf BEO fromage d'Appenberg confit d'oignons concombre aigre-doux mayonnaise au chili salade de chou pommes frites ^{1/2}	38
Truite saumonée de Rubigen mousse de noix de coco au curry couscous à la courge grenade	48
Variation d'automne végétarienne quenelle en serviette sauce aux champignon des bois chou rouge chou de bruxelles marron pomme aux airelles ^{1/2/3}	39

TARTES FLAMBÉES

Classique crème fraîche lardon oignon de mai ^{1/2}	18
Saison Crème fraîche courge poire noisette ^{1/2/3}	22
Végétarien crème fraîche juliennes de légumes fromage ^{1/2/3}	18
Saumon crème fraîche saumon fumé oignon de mai aneth ^{1/2}	21
Doux crème fraîche pomme cannelle ^{1/2/3}	18

DESSERTS & GLACES FAIT MAISON

3 sortes de fromage suisse de Jumi	16
pain aux fruits fait maison moutarde aux fruits ^{1/2/3}	
Coupe Belvédère	16
Glace au chocolat végétan glace à la noix de coco	
sorbet de mangue crumble de noix ⁴	
Café glacé Belvédère	16
Glace café Kahlúa crème chantilly bricelet ^{1/2}	
Coupe Danemark	16
Glace vanille crème chantilly sauce au chocolat bricelet ^{1/2}	
Vermicelles	14.5
Meringue de meiringen crème chantilly bricelet ^{1/2}	
Coupe Nesselrode	16.5
vermicelles glace vanille meringue de meiringen	
crème chantilly bricelet ^{1/2}	
Petit crème brûlée cannelle ^{2/3}	8.5
1 pièce de gâteau fait maison de notre vitrine	6.5

Glaces et sorbets fait maison à choix

Aromes de glace ^{2/3}	
vanille cannelle chocolat noisette café	
Aromes de glace végétan ⁴	
noix de coco chocolat cannelle	
Aromes de sorbets ⁴	
pruneau figue mangue orange sanguine	
Par boule	5
avec crème chantilly ^{2/3}	2

Nous aimerons vous informer que nos cuisiniers utilisent des ingrédients tels que les noix, des fruits de mer, des lupins ainsi que d'autres allergènes ou produits laitiers sont traités. Des traces ne peuvent donc pas être complètement exclues. En outre, il est possible que nos plats contiennent du gluten et/ou du lactose. Si vous souffrez d'une allergie ou d'une intolérance, nous vous prions d'en informer notre personnel.

Changements des plats sont facturés en fonction de l'effort.

1 = gluten 2 = lactose 3 = végétarien 4= végétan

Prix en CHF, TVA inclus