

SPEISEN

Täglich von 12:00 Uhr bis 22:00 Uhr (letzte Bestellung)

APÉRO

Geröstete Mandeln ³	8.5
Eingelegte Kalamata Oliven ^{3/4}	8.5

SNACKS

Apéroplättli Belvédère Trockenfleisch Alpkäse gepickeltes Gemüse Trüffelbutter Bauernbaguette ^{1/2}	32
Süsskartoffel-Stäbchen <i>oder</i> Pommes Frites Trüffel-Mayonnaise ³	15
Wintersalat Kürbis Kürbiskerne Kürbiskerndressing ⁴	14.5
Belvédère Rindstatar vom BEO Beef Kürbis Kürbiskernöl-Mayonnaise Brioche ^{1/2}	28 / 39
Captain's Burger BEO Beef Appenberger Käse Zwiebelkonfitüre süss-saure Gurke Chili-Mayonnaise Cole-Slaw Pommes Frites ^{1/2}	38
Cordon Bleu vom Schwein nach Art des Küchenchefs Trüffel-Kartoffel Saisongemüse ^{1/2}	48
Salatschüssel - zum Teilen zu zweit Kerne Croûtons Gartengemüse ^{1/2/3}	21
Add-on grillierte Riesencrevetten	+12
Add-on knusprige Pouletstreifen ¹	+9.5
Add-on Tempura-Gemüse ^{1/4}	+8
Hausgemachter Pilz Dashi Udon Nudeln Frühlingszwiebeln ^{1/4}	22
Add-on grillierte Riesencrevetten	+12
Add-on knusprige Pouletstreifen ¹	+9.5
Add-on Tempura-Gemüse ^{1/4}	+8

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 Granola ⁴	16
Belvédère Eiskaffee Kaffeeglacé Kahlúa Rahm Brätzeli ^{1/2}	16
Coupe Dänemark Vanilleglacé Rahm Schokoladensauce Brätzeli ^{1/2}	16
Vermicelles Meiringer Merinque Rahm Brätzeli ^{1/2}	14.5
Coupe Nesselrode Vermicelles Vanilleglacé Meiringer Merinque Rahm Brätzeli ^{1/2}	16.5
Mini Crème brûlée schwarze Limette ^{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 Mandarine Mango Blutorange	
Pro Kugel mit Rahm ^{2/3}	5 2

Gerne informieren wir Sie über unsere aktuellen Aromen.

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

Preise in CHF inklusive MwSt.

MENU

Tous les jours de 12h00 à 22h00 (dernière commande)

APÉRO

Amandes grillées ³	8.5
Olives Kalamata marinées ^{3/4}	8.5

SNACKS

Plateau apéritif Belvédère	32
viande séchée fromage d'alpage légumes marinés beurre à la truffe baguette ^{1/2}	
Bâtonnets de patates douces ou pommes frites	15
mayonnaise à la truffe ³	
Salade d'hiver	14.5
Courge Graines de courge vinaigrette à l'huile de courge ⁴	
Tartare de bœuf BEO Belvédère	28 / 39
courge mayonnaise à l'huile de courge brioche ^{1/2}	
Burger Belvédère	38
bœuf BEO fromage d'Appenberg confit d'oignons concombre aigre-doux mayonnaise au chili salade de chou pommes frites ^{1/2}	
Cordon Bleu de porc façon du chef de cuisine	48
Pommes à la truffe légumes de saison ^{1/2}	
Bol de salade – à partager	21
Grains croûtons légumes du jardin ^{1/2/3}	
à ajouter crevettes géantes	+12
à ajouter poulet croustillant ¹	+9.5
à ajouter légumes tempura ^{1/4}	+8
dashi au champignons fait maison	22
nouilles udon oignon de mai ^{1/4}	
à ajouter crevettes géantes	+12
à ajouter poulet croustillant ¹	+9.5
à ajouter légumes tempura ^{1/4}	+8

TARTES FLAMBÉES

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

DESSERTS & GLACES FAIT MAISON

3 sortes de fromage suisse de Jumi pain aux fruits fait maison moutarde aux fruits ^{1/2/3}	16
Coupe Belvédère Glace au chocolat végétan glace à la noix de coco sorbet de mangue granola ⁴	16
Café glacé Belvédère Glace café Kahlúa crème chantilly bricelet ^{1/2}	16
Coupe Danemark Glace vanille crème chantilly sauce au chocolat bricelet ^{1/2}	16
Vermicelles Meringue de meiringen crème chantilly bricelet ^{1/2}	14.5
Coupe Nesselrode vermicelles glace vanille meringue de meiringen crème chantilly bricelet ^{1/2}	16.5
Petit crème brûlée citron noir ^{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 mandarine 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 et d'autres allergènes ou produits laitiers sont procédés. 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

MENU

Available 12:00 p.m. to 10:00 p.m. (last order)

APÉRO

Roasted almonds ³	8.5
Pickled olives Kalamata ^{3/4}	8.5

SNACKS

Aperitif platter Belvédère	32
dried meat variation alpine cheese pickled vegetables	
truffle butter baguette ^{1/2}	
Sweet potato sticks <i>or</i> French fries	15
truffle mayonnaise ³	
Winter salad	14.5
pumpkin pumpkin seeds pumpkin seed dressing ⁴	
Belvédère BEO beef tatar	28 / 39
pumpkin pumpkin seed oil malto brioche ^{1/2}	
Belvédère burger	38
BEO beef Appenberg cheese	
onion marmalade sweet and sour cucumber	
chili mayonnaise cabbage salad French fries ^{1/2}	
Porc cordon bleu chef's style	48
truffle potato seasonal vegetables ^{1/2}	
Salad bowl – to share for two people	21
kernel croutons garden vegetables ^{1/2/3}	
add-on grilled prawns	+12
add-on crispy chicken ¹	+9.5
add-on tempura vegetables ^{1/4}	+8
homemade mushroom dashi	22
udon noodles spring onion ^{1/4}	
add-on grilled prawns	+12
add-on crispy chicken ¹	+9.5
add-on tempura vegetables ^{1/4}	+8

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 homemade fruit bread fruit mustard ^{1/2/3}	16
Coupe Belvédère vegan chocolate ice cream coconut ice cream mango sorbet granola ⁴	16
Belvédère ice coffee coffee ice cream Kahlúa whipped cream bricelet ^{1/2}	16
Coupe Denmark vanilla ice cream whipped cream chocolate sauce bricelet ^{1/2}	16
Vermicelles (chestnut mousse vermicelli) Meiringen meringue whipped cream bricelet ^{1/2}	
Coupe Nesselrode Vermicelles vanilla ice cream Meiringen meringue whipped cream bricelet ^{1/2}	16
Mini crème brûlée black lime ^{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 | clementine | 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