

★★★★
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.

Wintermenu Fleisch & Fisch

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

Enten-Tee
Won Ton ^{1/2}

Thunersee Egli
Buttermilch | Petersilie | Petersilienwurzel ²

Kalbssteak
Thymiankruste | Kräuterseitling | Quarkspätzli
Wirsing | weisse Bohnen ^{1/2}

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

Birne | 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

Wintermenu vegetarisch

Ziegenkäse

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

Kürbiscrèmesuppe

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

Hausgemachte Tagliarini

Trüffelrahmsauce | Trüffel ^{1/2/3}

Trüffel-Kartoffel

veganer Jus | Wirsing | Kräuterseitling | weisse Bohnen ⁴

3 Sorten Schweizer Käse von Jumi

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

Erdnuss

dunkle Schokolade 70% | Mandarine 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

Wintersalat Kürbis Kürbiskerne Kürbiskerndressing ⁴	14.5
Ziegenkäse Rande Pumpermichel 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 Kürbis-Ingwersorbet Kürbskernöl-Malto ^{1/4}	17
Hausgemachter Pilz-Dashi Udon Nudeln Frühlingszwiebeln ^{1/4}	22
Enten-Tee Won Ton ^{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

Trüffel-Kartoffel veganer Jus Wirsing Kräuterseitling weisse Bohnen ⁴	42
Hausgemachte Tagliarini Trüffelrahmsauce Trüffel ^{1/2/3}	38
Coq au Vin Trüffel-Kartoffel Rotkraut Petersilienwurzel ^{1/2}	42
Cordon Bleu vom Schwein nach Art des Küchenchefs Trüffel-Kartoffel Saisongemüse ^{1/2}	48
Kalbssteak Thymiankruste Kräuterseitling Quarkspätzli Wirsing weisse Bohnen ^{1/2}	56
Belvédère Rindstatar vom BEO Beef Kürbis Kürbiskernöl-Mayonnaise Brioche ^{1/2}	39
Rubiger Lachsforelle Champagnerschaumsauce Safranrisotto Rosenkohl Kürbis ²	48
Thunersee Egli Buttermilch Petersilie Petersilienwurzel Rosenkohl 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 Fruchtbrot Früchtesenf ^{1/2/3}	16
Erdnuss dunkle Schokolade 70% Mandarine ⁴	16
Birne Haselnuss ^{1/2}	18
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 Meringue Rahm Brätzeli ^{1/2}	14.5
Coupe Nesselrode Vermicelles Vanilleglacé Meiringer Meringue Rahm Brätzeli ^{1/2}	16.5
Mini Crème brûlée schwarze Limette ^{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 Mandarine 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