

MITTAGSANGEBOT

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

CAPTAIN’S LUNCH

Winterlicher Blattsalat Grapefruit Mandeln Honig - Balsamico Dressing ³	
oder	
Gemüse - Currycrèmesuppe Curry-Kichererbsen ²	

Rindshuft-Geschnetzeltes Senfsauce Serviettenknödel saisonales Gemuse ^{1/2}	
oder	
Mediterraner Couscous Feta-Rolle eingelegte Zucchini Granatapfel ^{1/2/3}	
2 - Gang Menu	29

WOCHENDESSERT

Joghurt Aprikose ^{1/2/3}	6.5
-------------------------------------	-----

VORSPEISEN

Wintersalat Kürbis Kürbiskerne Krbiskerndressing ⁴	14.5
Hausgebeizter Rubiger Lachs Buchweizen-Blini Sellerie Apfel ^{1/2/3}	22
Belvédère Rindstatar vom BEO Beef Kürbis Kürbiskernöl-Mayonnaise Brioche ^{1/2}	28

SUPPEN

Hausgemachter Pilz-Dashi Udon Nudeln Frühlingzwiebeln ^{1/4}	22
Kürbiscrèmesuppe Kürbis-Ingwersorbet Kürbiskernöl-Malto ^{1/4}	17

HAUPTGÄNGE

Cordon Bleu vom Schwein ^{1/2} nach Art des Küchenchefs Trüffel-Kartoffel Saisongemuse	48
Captain’s Burger BEO Beef Appenberger Käse	38

Zwiebelkonfitüre süss-saure Gurke Chili-Mayonnaise Cole-Slaw Pommes Frites ^{1/2}	
Rubiger Lachsforelle Champagnerschaumsauce Safranrisotto Rosenkohl Kürbis ²	48
Hausgemachte Taglierini Trüffelrahmsauce Trüffel ^{1/2/3}	38

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 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
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

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

MENU DE MIDI

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

LUNCH DU CAPITAINE

Salade d’hiver | pamplemousse
amandes | dressing au miel et balsamique ³

ou

Crème de légumes au curry
pois chiches au curry ²

Émincé de bœuf | sauce à la moutarde
boulette au pain | légumes de saison ^{1/2}

ou

Couscous méditerranéen | rouleaux au feta
courgettes marinées | grenade ^{1/2/3}

Menu 2 plats 29

DESSERT DE SEMAINE

Yogourt | abricot ^{1/2/3} 6.5

ENTRÉES

Salade d’hiver 14.5
courge | graines de courge | vinaigrette à l’huile de courge ⁴

Saumon de Rubigen mariné 22
blini au sarrasin | sellerie | pomme ^{1/2/3}

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 pomme à la truffe 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 champagne risotto au safran choux de bruxelles courge	48
Taglierini fait maison truffe à la crème truffe ^{1/2/3}	38

TARTES FLAMBÉES

Classique crème fraîche lardon oignon de mai ^{1/2}	18
Saison Crème fraîche source 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 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 ainsi que 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

LUNCH MENU

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

CAPTAIN’S LUNCH

Winter salad
grapefruit | almonds | honey – balsamic dressing ³

or

Vegetable – curry cream soup | curry chickpeas ²

Sliced beef rump | mustard sauce
dumpling in a napkin | seasonal vegetables ^{1/2}

or

Mediterranean couscous | feta role
marinated zucchini | pomegranate ^{1/2/3}

2 course menu 29

WEEKLY DESSERT

Yoghurt | apricot ^{1/2/3} 6.5

STARTERS

Winter 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 champagne foam sauce	48
Saffron risotto brussels sprouts pumpkin ²	
Homemade taglierini	38
Truffle cream sauce truffle ^{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 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}	14.5
Coupe Nesselrode Vermicelles vanilla ice cream Meiringen meringue whipped cream bricelet ^{1/2}	16.5
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