

MITTAGSANGEBOT

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

CAPTAIN’S LUNCH

Wintersalat  
Orange | Kürbis <sup>4</sup>

oder

Sellerie - Apfelcrmesuppe | Crotons <sup>1/2</sup>

\*\*\*

Waadtländer Saucisson  
Kartoffel | Rahmwirsing <sup>2</sup>

oder

Tagliatelle | Tomaten | Basilikum <sup>1/2/3</sup>

2 - Gang Menu 29

WOCHENDESSERT

Waldbeere | Joghurt <sup>1/2/3</sup> 6.5

VORSPEISEN

Wintersalat 14.5  
Kürbis | Kürbiskerne | Krbiskerndressing <sup>4</sup>

Hausgebeizter Rubiger Lachs 22  
Buchweizen-Blini | Sellerie | Apfel <sup>1/2/3</sup>

Belvédère Rindstatar vom BEO Beef 28  
Kürbis | Kürbiskernöl-Mayonnaise | Brioche <sup>1/2</sup>

SUPPEN

Hausgemachter Pilz-Dashi 22  
Udon Nudeln | Frühlingszwiebeln <sup>1/4</sup>

Kürbiscrèmesuppe 17  
Kürbis-Ingwersorbet | Kürbiskernöl-Malto <sup>1/4</sup>

HAUPTGÄNGE

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

FLAMMKUCHEN

|                                                                              |    |
|------------------------------------------------------------------------------|----|
| Klassisch<br>Crème Fraîche   Speck   Frühlingszwiebel <sup>1/2</sup>         | 18 |
| Saison<br>Crème Fraîche   Kürbis   Birne   Haselnuss <sup>1/2/3</sup>        | 22 |
| Vegetarisch<br>Crème Fraîche   Gemüsestreifen   Käse <sup>1/2/3</sup>        | 18 |
| Lachs<br>Crème Fraîche   Rauchlachs   Frühlingszwiebel   Dill <sup>1/2</sup> | 21 |
| Süss<br>Crème Fraîche   Apfel   Zimt <sup>1/2/3</sup>                        | 18 |

HAUSGEMACHTE DESSERTS & GLACÉS

|                                                                                                       |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 3 Sorten Schweizer Käse von Jumi<br>Früchtesenf   Früchtebrot <sup>1/2/3</sup>                        | 16   |
| Coupe Belvédère<br>Vegane Schokoladenglacé   Kokosnussglacé<br>Mangosorbet   Nusscrumble <sup>4</sup> | 16   |
| Belvédère Eiskaffee<br>Kaffeeglacé   Kahlúa   Rahm   Brätzeli <sup>1/2</sup>                          | 16   |
| Coupe Dänemark<br>Vanilleglacé   Rahm   Schokoladensauce   Brätzeli <sup>1/2</sup>                    | 16   |
| Vermicelles<br>Meiringer Meringue   Rahm   Brätzeli <sup>1/2</sup>                                    | 14.5 |
| Coupe Nesselrode<br>Vermicelles   Vanilleglacé   Meiringer Meringue<br>Rahm   Brätzeli <sup>1/2</sup> | 16.5 |
| Mini Crème brûlée   Zimt <sup>2/3</sup>                                                               | 8.5  |
| 1 Stück hausgemachter Kuchen aus der Vitrine                                                          | 6.5  |

Hausgemachte Glacé & Sorbet nach Wahl

|                                                                                |        |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Glacéaromen <sup>2/3</sup><br>Vanille   Zimt   Schokolade   Haselnuss   Kaffee |        |
| Vegane Glacéaromen <sup>4</sup><br>Kokosnuss   Schokolade   Zimt               |        |
| Sorbetaromen <sup>4</sup><br>Zwetschge   Feige   Mango   Blutorange            |        |
| Pro Kugel<br>mit Rahm <sup>2/3</sup>                                           | 5<br>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  
orange | courge <sup>4</sup>

ou

Crème de céleri aux pommes  
croûtons <sup>1/2</sup>

\*\*\*

Saucisson vaudois | pomme de terre  
chou de Savoie à la crème <sup>2</sup>

ou

Tagliatelle | tomates | basilic <sup>1/2/3</sup>

Menu 2 plats 29

## DESSERT DE SEMAINE

Baies sauvages | yogourt <sup>1/2/3</sup> 6.5

## ENTRÉES

Salade d'hiver 14.5  
courge | graines de courge | vinaigrette à l'huile de courge <sup>4</sup>

Saumon de Rubigen mariné 22  
blini au sarrasin | sellerie | pomme <sup>1/2/3</sup>

Tartare de boeuf BEO Belvédère 28  
courge | mayonnaise à l'huile de courge | brioche <sup>1/2</sup>

## SOUPES

Dashi au champignons fait maison 22  
nouilles udon | oignon de mai <sup>1/4</sup>

Crème de courge 17  
sorbet de courge à la gingembre  
malto de l'huile de graines de courge <sup>1/4</sup>

PLATS PRINCIPAUX

|                                                                                                                                                                      |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Cordon Bleu de porc façon du chef de cuisine<br>pomme à la truffe   légumes de saison <sup>1/2</sup>                                                                 | 48 |
| Belvédère Burger<br>bœuf BEO   fromage d’Appenberg<br>confit d’oignons   concombre aigre-doux<br>mayonnaise au chili   salade de chou   pommes frites <sup>1/2</sup> | 38 |
| Truite saumonée de Rubigen<br>mousse de champagne   risotto au safran<br>choux de bruxelles   courge                                                                 | 48 |
| Taglierini fait maison<br>truffe à la crème   truffe <sup>1/2/3</sup>                                                                                                | 38 |

TARTES FLAMBÉES

|                                                                               |    |
|-------------------------------------------------------------------------------|----|
| Classique<br>crème fraîche   lardon   oignon de mai <sup>1/2</sup>            | 18 |
| Saison<br>Crème fraîche   source   poire   noisette <sup>1/2/3</sup>          | 22 |
| Végétarien<br>crème fraîche   juliennes de légumes   fromage <sup>1/2/3</sup> | 18 |
| Saumon<br>crème fraîche   saumon fumé   oignon de mai   aneth <sup>1/2</sup>  | 21 |
| Doux<br>crème fraîche   pomme   cannelle <sup>1/2/3</sup>                     | 18 |

DESSERTS & GLACES FAIT MAISON

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

Glaces et sorbets fait maison à choix

Aromes de glace <sup>2/3</sup>  
vanille | cannelle | chocolat | noisette | café

Aromes de glace végétan <sup>4</sup>  
noix de coco | chocolat | cannelle

Aromes de sorbets <sup>4</sup>  
pruneau | mandarine | mangue | orange sanguine

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| Par boule                           | 5 |
| avec crème chantilly <sup>2/3</sup> | 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 utilisés. 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 | orange | pumpkin <sup>4</sup>

or

Celery apple cream soup | croûtons <sup>1/2</sup>

\*\*\*

Vaudois sausage  
potato | creamed savoy cabbage <sup>2</sup>

or

Tagliatelle | tomatoes | basil <sup>1/2/3</sup>

2 course menu 29

WEEKLY DESSERT

Wild berry | yoghurt <sup>1/2/3</sup> 6.5

STARTERS

Winter salad 14.5  
pumpkin | pumpkin seeds | pumpkin seed dressing <sup>4</sup>

Marinated salmon from Rubigen 22  
buckwheat blini | celery | apple <sup>1/2/3</sup>

Belvédère BEO beef tatar 28  
pumpkin | pumpkin seed oil mayonnaise | brioche <sup>1/2</sup>

SOUPS

Homemade mushroom dashi 22  
udon noodles | spring onion <sup>1/4</sup>

Pumpkin soup 17  
Pumpkin-ginger sorbet | pumpkin seed oil malto <sup>1/4</sup>

MAIN COURSES

|                                                                |    |
|----------------------------------------------------------------|----|
| Porc cordon bleu chef's style                                  | 48 |
| napkin dumpling   seasonal vegetables <sup>1/2</sup>           |    |
| Belvédère burger                                               | 38 |
| BEO beef   Appenberg cheese                                    |    |
| onion marmalade   sweet and sour cucumber                      |    |
| chili mayonnaise   cabbage salad   French fries <sup>1/2</sup> |    |
| Salmon trout from Rubigen   champagne foam sauce               | 48 |
| Saffron risotto   brussels sprouts   pumpkin <sup>2</sup>      |    |
| Homemade taglierini                                            | 38 |
| Truffle cream sauce   truffle <sup>1/2/3</sup>                 |    |

TARTE FLAMBEE

|                                                             |    |
|-------------------------------------------------------------|----|
| Classic                                                     | 18 |
| crème fraîche   bacon   spring onion <sup>1/2</sup>         |    |
| Seasonal                                                    | 22 |
| crème fraîche   pumpkin   pear   hazelnut <sup>1/2/3</sup>  |    |
| Vegetarian                                                  | 18 |
| crème fraîche   garden vegetables   cheese <sup>1/2/3</sup> |    |
| Salmon                                                      | 21 |
| crème fraîche   smoked salmon   onion   dill <sup>1/2</sup> |    |
| Sweet                                                       | 18 |
| crème fraîche   apple   cinnamon <sup>1/2/3</sup>           |    |



**HOMEMADE DESSERTS & ICE CREAMS**

|                                                                                                                     |             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 3 kinds of Swiss cheese from Jumi<br>homemade fruit bread   fruit mustard <sup>1/2/3</sup>                          | <b>16</b>   |
| Coupe Belvédère<br>vegan chocolate ice cream   coconut ice cream<br>mango sorbet   granola <sup>4</sup>             | <b>16</b>   |
| Belvédère ice coffee<br>coffee ice cream   Kahlúa   whipped cream   bricelet <sup>1/2</sup>                         | <b>16</b>   |
| Coupe Denmark<br>vanilla ice cream   whipped cream<br>chocolate sauce   bricelet <sup>1/2</sup>                     | <b>16</b>   |
| Vermicelles (chestnut mousse vermicelli)<br>Meiringen meringue   whipped cream   bricelet <sup>1/2</sup>            | <b>14.5</b> |
| Coupe Nesselrode<br>Vermicelles   vanilla ice cream   Meiringen meringue<br>whipped cream   bricelet <sup>1/2</sup> | <b>16.5</b> |
| Mini crème brûlée   black lime <sup>2/3</sup>                                                                       | <b>8.5</b>  |
| 1 piece of homemade cake from the display                                                                           | <b>6.5</b>  |

Homemade ice creams & sorbets of your choice

|                                                                                         |          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Ice cream flavours <sup>2/3</sup><br>Vanilla   cinnamon   chocolate   hazelnut   coffee |          |
| Vegan ice cream flavours <sup>4</sup><br>coconut   chocolate   cinnamon                 |          |
| Sorbet flavours <sup>4</sup><br>plum   clementine   mango   blood orange                |          |
| Per scoop                                                                               | <b>5</b> |
| with whipped cream <sup>2/3</sup>                                                       | <b>2</b> |

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