

★★★★  
*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.

## APERRO | SNACKS

|                                                                              |     |
|------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Kalamata Oliven <sup>3/4</sup>                                               | 7.5 |
| Geröstete Mandeln <sup>3</sup>                                               | 6.5 |
| Hausgemachte Flammkuchen                                                     | 19  |
| Klassisch                                                                    |     |
| Crème fraîche   Speck   Frühlingszwiebeln                                    |     |
| Lachs                                                                        |     |
| Crème fraîche   Geräucherter Lachs   Dill                                    |     |
| Vegetarisch                                                                  |     |
| Crème fraîche   Gartengemüse   Thailand 7 spice   Parmesan <sup>1/2</sup>    |     |
| Apéroplättli Belvédère                                                       | 32  |
| Trockenfleisch   regionaler Alpkäse   hausgepickeltes Gemüse   Trüffelbutter |     |

## VORSPEISEN | SALATE

|                                                                                                                       |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Belvédère Rindstatar vom BEO Beef  | 28   |
| Hausgemachtes Brioche   Trüffelbutter   saisonale Begleitung <sup>1/2</sup>                                           |      |
| Hausgebeizter Rubiger Lachs        | 22   |
| Erbse   Minze   Apfel                                                                                                 |      |
| Ziegenkäse                                                                                                            | 18   |
| Kichererbse   Rucola   Granatapfel   Rosmarin-Chili Honig <sup>1/2</sup>                                              |      |
| Bunter Blattsalat                                                                                                     | 14.5 |
| Gartengemüsestreifen   Salatkerne   Dressing nach Wahl <sup>4</sup>                                                   |      |
| Salatschüssel - zum Teilen zu zweit                                                                                   | 22   |
| Gartengemüse   Kerne   Croûtons   Dressing nach Wahl <sup>1/2/3</sup>                                                 |      |
| Add-on grillierte Riesencrevetten                                                                                     | +9   |
| Add-on knusprige Pouletstreifen <sup>1</sup>                                                                          | +8.5 |
| Add-on Tempura-Gemüse <sup>1/4</sup>                                                                                  | +6.5 |

Preise in CHF inklusive MwSt.

1 = Gluten

2 = Laktose

3 = vegetarisch

4 = vegan

 = Klassiker

## SUPPEN | BOWLS

|                                                                                                            |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Hausgemachter Pilz-Dashi  | 18   |
| Udon Nudeln   Frühlingszwiebeln <sup>1/4</sup>                                                             |      |
| Add-on grillierte Riesengarnelen                                                                           | +9   |
| Add-on knusprige Pouletstreifen 1                                                                          | +8.5 |
| Add-on Tempura-Gemüse <sup>1/4</sup>                                                                       | +6.5 |
| Belvédère Hummerbisque    | 24   |
| Buchweizen-Blini   Sauerrahm   Schnittlauch <sup>1/2</sup>                                                 |      |
| Gazpacho                                                                                                   |      |
| Crevette   Knoblauchbrot   Thai-Basilikum <sup>1/2</sup>                                                   | 17   |
| Tagessuppe                                                                                                 | 8.5  |
| nach Verfügbarkeit   unsere Service-Mitarbeitende beraten Sie gerne                                        |      |

## HAUSGEMACHTE PASTA

|                                                                                          |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Tagliarini                                                                               | 36 |
| Trüffelrahmsauce   frischer Trüffel   Haselnusscrumble   Schnittlauchöl <sup>1/2/3</sup> |    |
| Meeresfrüchte Tagliatelle                                                                | 38 |
| Hummersauce   Crevette   Lachs   Tomate   Rucola <sup>1/2</sup>                          |    |
| Saisonale Tortellini                                                                     | 34 |
| Parmesanschaum   Parmesanchips <sup>1/2</sup>                                            |    |

Preise in CHF inklusive MwSt.

1 = Gluten

2 = Laktose

3 = vegetarisch

4 = vegan

 = Klassiker

## HAUPTGÄNGE FLEISCH | FISCH

|                                                                                                                                     |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Belvédère Rindstatar vom BEO Beef                  | 36 |
| Hausgemachtes Brioche   Trüffelbutter   saisonale Begleitung <sup>1/2</sup>                                                         |    |
| Cordon Bleu vom Schwein nach Art des Küchenchefs  | 44 |
| Trüffel-Kartoffel   Saisongemüse <sup>1/2</sup>                                                                                     |    |
| Belvédère Burger                                   | 38 |
| BEO Beef   Appenberger Käse   Zwiebelkonfit   süss-saure Gurke<br>Chili-Mayonnaise   Cole-Slaw   Pommes Frites <sup>1/2</sup>       |    |
| Schweizer Rindsentrecôte (200g)                                                                                                     | 48 |
| Balsamicojus   Safranrisotto   Rucola   Parmesan   Tomate <sup>2</sup>                                                              |    |
| Belvédère Fischknusperli                                                                                                            | 38 |
| Forelle   Süsskartoffel   Rucola   Yuzu-Mayonnaise <sup>1</sup>                                                                     |    |
| Alpenzander                                                                                                                         | 52 |
| Kaffee   Kartoffel   Sellerie   Apfel <sup>1/2</sup>                                                                                |    |

## HAUPTGÄNGE VEGETARISCH | VEGAN

|                                                                                                                                    |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Kichererbsen-Falafel                                                                                                               | 38 |
| Kaffee   Kartoffel   Sellerie   Apfel <sup>4</sup>                                                                                 |    |
| Vegetarischer Burger                                                                                                               | 36 |
| Kichererbse   Appenberger Käse   Zwiebelkonfit   süss-saure Gurke<br>Chili-Mayonnaise   Cole-Slaw   Pommes Frites <sup>1/2/3</sup> |    |
| Gemüsetempura                                                                                                                      | 32 |
| Safranrisotto   Rucola   Parmesan   Tomate <sup>2</sup>                                                                            |    |

Preise in CHF inklusive MwSt.

1 = Gluten

2 = Laktose

3 = vegetarisch

4 = vegan

 = Klassiker

## DESSERTS | KÄSE

|                                                                                                                                       |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Mini Crème brûlée   schwarze Limette <sup>2/3</sup>  | 8.5  |
| Add-on 1 Kugel Glacé oder Sorbet nach Wahl                                                                                            | +4   |
| Tagesdessert<br>nach Verfügbarkeit   unsere Service-Mitarbeitenden beraten Sie gerne                                                  | 18   |
| 3 Sorten Schweizer Käse von Jumi<br>hausgemachtes Fruchtebrot   Früchtesenf <sup>1/2/3</sup>                                          | 16   |
| Hausgemachtes veganes Dessert<br>Kokosnuss   Mango   Schokolade   Macadamia <sup>4</sup>                                              | 16.5 |
| Lauwarmes Schokoladenküchlein<br>Vanilleglacé   saisonale Früchte <sup>1/2/3</sup>                                                    | 12.5 |
| 1 Stück hausgemachter Kuchen aus der Vitrine<br>unsere Service-Mitarbeitende beraten Sie gerne <sup>1/2</sup>                         | 6.5  |
| Hausgemachte Pralinen <sup>1/2/3</sup>                                                                                                |      |
| 1 Stück<br>Kaffee   Kokosnuss-Vanille   Exotic   Ingwer-Whisky   Limoncello-Zitrone <sup>2</sup>                                      | 2.5  |

## GLACÉS | SORBETS

|                                                                                                                  |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Hausgemachte Glacé & Sorbet nach Wahl                                                                            |        |
| Glacéaromen <sup>2/3</sup>                                                                                       |        |
| Vanille   Kaffee   Schokolade   Buttermilch-Zitrone                                                              |        |
| Sorbetaromen <sup>4</sup>                                                                                        |        |
| Mango   Kokosnuss   Erdbeere   Passionsfrucht                                                                    |        |
| Pro Kugel<br>mit Rahm <sup>2/3</sup>                                                                             | 5<br>2 |
| Coupe Belvédère (vegan & glutenfrei)<br>Kokosnuss   Mango   Passionsfrucht   Granola   veganer Rahm <sup>4</sup> | 14.5   |
| Belvédère Eiskaffee<br>Kaffeeglacé   Kahlúa   Rahm   Brätzeli <sup>1/2</sup>                                     | 16     |
| Coupe Dänemark<br>Vanilleglacé   Rahm   Schokoladensauce   Brätzeli <sup>1/2</sup>                               | 16     |

Preise in CHF inklusive MwSt.

1 = Gluten

2 = Laktose

3 = vegetarisch

4 = vegan

 = Klassiker

★★★★  
*Belvédère*  
STRANDHOTEL

«There is no love sincerer than the love of food.»  
- George Bernard Shaw -

«Eating and drinking keeps body and soul together.»  
- Sokrates -

The way to the heart is through the stomach. We want to offer you the best possible culinary experience. For this reason, we treat all food with a great deal of love. This starts with the purchasing, we work wherever possible with producers from the region and with seasonal ingredients. We know many of our suppliers personally and buy directly from the producer whenever possible.

We are proud of our extremely low level of convenience. We produce almost everything ourselves, from the truffle butter to the homemade ice cream.

We all have a responsibility towards our environment and, as a Swiss hotel business, we want to set a good example here too. We grow many herbs ourselves in our herb garden and in our own greenhouse, and wherever possible we make our basic recipes vegetarian and vegan.

We wish you a wonderful, enjoyable evening  
and a good appetite.

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.

Per additional cover we charge CHF 15.  
Modifications of dishes will be charged according to effort expended.

## APERITIF | SNACKS

|                                                                                                                                   |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Kalamata Olives <sup>3/4</sup>                                                                                                    | 7.5 |
| Roasted Almonds <sup>3</sup>                                                                                                      | 6.5 |
| Homemade tarte flambees                                                                                                           | 19  |
| Classic<br>Crème fraîche   bacon   spring onion                                                                                   |     |
| Salmon<br>Crème fraîche   smoked salmon   dill                                                                                    |     |
| Vegetarian<br>Crème fraîche   garden vegetables   Thailand 7 spice   parmesan <sup>1/2</sup>                                      |     |
| Aperitif platter Belvédère<br>dried meat variation   regional alpine cheese<br>pickled vegetables   truffle butter <sup>1/2</sup> | 32  |

## STARTERS | SALADS

|                                                                                                                                                                                     |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Belvédère BEO beef tatar <br>homemade brioche   truffle butter   seasonal garnish <sup>1/2</sup> | 28   |
| Marinated salmon from Rubigen <br>green pea   mint   apple                                       | 22   |
| Goat cheese<br>Chick pea   garden rocket   pomegranate   rosemary-chili honey <sup>1/2</sup>                                                                                        | 18   |
| Leaf salad<br>garden vegetable strips   seeds   dressing of your choice <sup>4</sup>                                                                                                | 14.5 |
| Salad bowl – to share for two people<br>garden vegetables   seeds   croutons   dressing of your choice <sup>1/2/3</sup>                                                             | 21   |
| Add-on grilled prawns                                                                                                                                                               | +9   |
| Add-on crispy chicken <sup>1</sup>                                                                                                                                                  | +8.5 |
| Add-on tempura vegetables <sup>1/4</sup>                                                                                                                                            | +6.5 |

Prices in CHF incl. VAT

1 = gluten

2 = lactose

3 = vegetarian

4 = vegan

 = classic

## SOUPS | BOWLS

|                                                                                                            |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Homemade mushroom dashi   | 18   |
| udon noodles   spring onion <sup>1/4</sup>                                                                 |      |
| Add-on grilled prawns                                                                                      | +9   |
| Add-on crispy chicken <sup>1</sup>                                                                         | +8.5 |
| Add-on tempura vegetables <sup>1/4</sup>                                                                   | +6.5 |
| Belvédère lobster bisque  | 24   |
| buckwheat blini   sour cream   chives <sup>1/2</sup>                                                       |      |
| Gazpacho                                                                                                   | 17   |
| shrimp   garlic bread   thai basil <sup>1/2</sup>                                                          |      |
| Soup of the day                                                                                            | 8.5  |
| according to availability   we will be happy to advise you                                                 |      |

## HOMEMADE PASTA

|                                                                                      |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Taglierini                                                                           | 36 |
| Truffle cream sauce   fresh truffle   hazelnut crumble   chives oil <sup>1/2/3</sup> |    |
| Seafood tagliatelle                                                                  | 38 |
| lobster sauce   shrimp   salmon   tomato   garden rocket <sup>1/2</sup>              |    |
| Seasonal Tortellini                                                                  | 34 |
| parmesan foam   parmesan chips <sup>1/2</sup>                                        |    |

Prices in CHF incl. VAT

1 = gluten

2 = lactose

3 = vegetarian

4 = vegan

 = classic



## MAIN COURSES MEAT | FISH

|                                                                                                                                       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Belvédère BEO beef tatar                             | 36 |
| homemade brioche   truffle butter   seasonal garnish <sup>1/2</sup>                                                                   |    |
| Porc cordon bleu chef's style                        | 44 |
| truffle potato   seasonal vegetables <sup>1/2</sup>                                                                                   |    |
| Belvédère burger                                     | 38 |
| BEO beef   Appenberg cheese   onion marmelade   sweet and sour cucumber<br>chili mayonnaise   cole slaw   french fries <sup>1/2</sup> |    |
| Swiss beef entrecôte (200g)                                                                                                           | 48 |
| balsamico jus   saffron risotto   garden rocket   parmesan   tomato <sup>2</sup>                                                      |    |
| Belvédère fish beignets                                                                                                               | 38 |
| Trout   sweet potato   garden rocket   yuzu mayonnaise <sup>1</sup>                                                                   |    |
| Alpine perch                                                                                                                          | 52 |
| coffee   potato   celery   apple <sup>1/2</sup>                                                                                       |    |

## MAIN COURSES VEGETARIAN | VEGAN

|                                                                                                                                         |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Chickpea falafel                                                                                                                        | 38 |
| homemade brioche   truffle butter   seasonal garnish <sup>1/2</sup>                                                                     |    |
| Vegetarian burger                                                                                                                       | 36 |
| Chickpea   Appenberg cheese   onion marmalade<br>sweet and sour cucumber   chili mayonnaise   cole slaw   french fries <sup>1/2/3</sup> |    |
| Vegetable tempura                                                                                                                       | 32 |
| saffron risotto   garden rocket   parmesan   tomato <sup>2</sup>                                                                        |    |

Prices in CHF incl. VAT

1 = gluten

2 = lactose

3 = vegetarian

4 = vegan

 = classic

## DESSERTS | CHEESE

|                                                                                            |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Mini crème brûlée   black lime <sup>2/3</sup> ⚓                                            | 8.5  |
| Add-on 1 ice cream scoop of your choice                                                    | +4   |
| Soup of the day<br>according to availability   we will be happy to advise you              | 18   |
| 3 kinds of Swiss cheese from Jumi<br>homemade fruit bread   fruit mustard <sup>1/2/3</sup> | 16   |
| Homemade vegan dessert<br>coconut   mango   chocolate   macadamia <sup>4</sup>             | 16.5 |
| Lukewarm chocolate cake<br>vanilla ice cream   seasonal fruits <sup>1/2/3</sup>            | 12.5 |
| 1 piece of homemade cake from the display<br>we will be happy to advise you                | 6.5  |
| homemade praline <sup>1/2/3</sup>                                                          |      |
| 1 piece<br>coffee   coconut-vanilla   exotic   ginger-whisky   limoncello-lemon            | 2.5  |

## ICE CREAMS | SORBETS

|                                                                                                               |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Homemade ice creams & sorbets of your choice                                                                  |      |
| Ice cream flavours <sup>2/3</sup><br>vanilla   coffee   chocolate   buttermilk-lemon                          |      |
| Sorbet flavours <sup>4</sup><br>mango   coconut   strawberry   passion fruit                                  |      |
| Per scoop                                                                                                     | 5    |
| with whipped cream <sup>2/3</sup>                                                                             | 2    |
| Coupe Belvédère (vegan & gluten-free)<br>coconut   mango   passion fruit   granola   vegan cream <sup>4</sup> | 14.5 |
| Belvédère ice coffee<br>coffee ice cream   Kahlúa   whipped cream   bricelet <sup>1/2</sup>                   | 16   |
| Coupe Denmark<br>vanilla ice cream   whipped cream   chocolate sauce   bricelet <sup>1/2</sup>                | 16   |

Prices in CHF incl. VAT

1 = gluten

2 = lactose

3 = vegetarian

4 = vegan

⚓ = classic



«Aucun amour n'est plus sincère que celui pour la nourriture.»

- George Bernard Shaw -

«Manger et boire maintiennent le corps et l'esprit ensemble.»

- Sokrates -

Le chemin vers le cœur passe par son estomac. Nous voulons vous offrir la meilleure expérience culinaire possible. C'est pourquoi nous traitons tous les aliments avec beaucoup d'amour. Cela commence par l'achat: nous travaillons autant que possible avec des producteurs de la région et avec des ingrédients de saison. Nous connaissons personnellement un grand nombre de nos fournisseurs et, dans la mesure du possible, nous achetons directement chez le producteur.

Nous sommes fiers de notre degré de convenance extrêmement bas. Nous fabriquons presque tout nous-mêmes, du beurre de truffe à la glace maison.

Nous avons tous une responsabilité envers notre environnement et, en tant qu'hôtellerie suisse, nous voulons également montrer l'exemple dans ce domaine. Nous cultivons nous-mêmes de nombreuses herbes dans notre jardin d'herbes et dans notre propre serre, et nos recettes de base sont, dans la mesure du possible, végétariennes et végétans.

Nous vous souhaitons une merveilleuse et agréable soirée  
et un bon appétit.

Nous aimerons vous informer que nos cuisiniers utilisent des ingrédients tels que les noix, les fruits de mer, des lupins et d'autres allergènes ou produits laitiers y 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.

Par couvert supplémentaire nous facturons CHF 15.  
Changements des plats sont facturés en fonction de l'effort.

## APERITIF | SNACKS

|                                                                                                                                 |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Olives kalamata <sup>3/4</sup>                                                                                                  | 7.5 |
| Amandes grillées <sup>3</sup>                                                                                                   | 6.5 |
| Tartes flambées fait maison                                                                                                     | 19  |
| Classique<br>Crème fraîche   lardon   oignon de mai <sup>1/2</sup>                                                              |     |
| Saumon<br>Crème fraîche   saumon fumé   aneth <sup>1/2</sup>                                                                    |     |
| Vegetarien<br>Crème fraîche   juliennes de légumes   Thailand 7 spice   parmesan <sup>1/2/3</sup>                               |     |
| Plateau apéritif Belvédère<br>viande séchée   fromage d'alpage régionale   légumes marinés<br>beurre à la truffe <sup>1/2</sup> | 32  |

## ENTRÉES | SALADES

|                                                                                                                                                                                                           |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Tartare de boeuf BEO Belvédère <br>brioche fait maison   beurre à la truffe   accompagnement saisonnier <sup>1/2</sup> | 28   |
| Saumon de Rubigen mariné <br>petits pois   menthe   pomme                                                              | 22   |
| Fromage de chèvre<br>pois chiches   roquette   grenade   miel au romarin et chili <sup>1/2</sup>                                                                                                          | 18   |
| Salade laitue<br>légumes du jardin   grains   dressing à choix <sup>4</sup>                                                                                                                               | 14.5 |
| Bol de salade – à partager<br>Juliennes de légumes   grains   croûtons   dressing à choix <sup>1/2/3</sup>                                                                                                | 22   |
| Add-on crevettes géantes                                                                                                                                                                                  | +9   |
| Add-on poulet croustillant <sup>1</sup>                                                                                                                                                                   | +8.5 |
| Add-on legumes tempura <sup>1/4</sup>                                                                                                                                                                     | +6.5 |

Prix en CHF, TVA inclus

1 = gluten

2 = lactose

3 = végétarien

4 = végan

 = classique

## SOUPES | BOLS

|                                                                                                                   |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Dashi au champignon fait maison  | 18   |
| nouilles udon   oignon de mai <sup>1/4</sup>                                                                      |      |
| Add-on crevettes géantes                                                                                          | +9   |
| Add-on poulet croustillant <sup>1</sup>                                                                           | +8.5 |
| Add-on légumes tempura <sup>1/4</sup>                                                                             | +6.5 |
| Bisque d'homard Belvédère        | 24   |
| blini au sarrasin   crème aigre   huile à la ciboulette <sup>1/2/3</sup>                                          |      |
| Gazpacho                                                                                                          | 17   |
| crevette   pain à l'ail   basilic thaï <sup>1/2</sup>                                                             |      |
| Soupe du jour                                                                                                     | 8.5  |
| à disponibilité   c'est avec plaisir que nous vous conseillerons                                                  |      |

## PASTA FAIT MAISON

|                                                                                                  |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Taglierini                                                                                       | 36 |
| truffe à la crème   truffe frais   crumble de noisettes   huile à la ciboulette <sup>1/2/3</sup> |    |
| Tagliatelle au fruits de mer                                                                     | 38 |
| Sauce d'homard   crevette   saumon   tomate   roquette <sup>1/2</sup>                            |    |
| Tortellini saisonniers                                                                           | 34 |
| Mousse de parmesan   chips de parmesan <sup>1/2</sup>                                            |    |

Prix en CHF, TVA inclus

1 = gluten

2 = lactose

3 = végétarien

4 = végétan

 = classique

## PLATS PRINCIPAUX VIANDE | POISSON

|                                                                                                                                                 |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Tartare de boeuf BEO Belvédère                                 | 36 |
| brioche fait maison   beurre à la truffe   accompagnement sasionnier <sup>1/2</sup>                                                             |    |
| Cordon Bleu de porc façon du chef de cuisine                   | 44 |
| pomme de terre à la truffe   légumes de saison <sup>1/2</sup>                                                                                   |    |
| Burger Belvédère                                               | 38 |
| bœuf BEO   fromage d'Appenberg   confit d'oignons   concombre aigre-doux<br>mayonnaise au chili   salade de chou   pommes frites <sup>1/2</sup> |    |
| Entrecôte de bœuf suisse (200g)                                                                                                                 | 48 |
| jus au balsamique   risotto au safran   roquette   tomate <sup>2</sup>                                                                          |    |
| Beignets de poisson Belvédère                                                                                                                   | 38 |
| truite   patate douce   roquette   parmesan   tomate <sup>2</sup>                                                                               |    |
| Perche alpine                                                                                                                                   | 52 |
| café   pomme de terre   céleri   pommes <sup>1/2</sup>                                                                                          |    |

## PLATS PRINCIPAUX VÉGÉTARIEN | VÉGAN

|                                                                                                                                                     |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Falafel au pois chiches                                                                                                                             | 38 |
| café   pomme de terre   céleri   pommes <sup>1/2</sup>                                                                                              |    |
| Burger végétarien                                                                                                                                   | 36 |
| pois chiches   fromage d'Appenberg   confit d'oignons   concombre aigre-doux<br>mayonnaise au chili   salade de chou   pommes frites <sup>1/2</sup> |    |
| Tempura de légumes                                                                                                                                  | 32 |
| risotto au safran   roquette   parmesan   tomate <sup>2</sup>                                                                                       |    |

Prix en CHF, TVA inclus

1 = gluten

2 = lactose

3 = végétarien

4 = végan

 = classique

## DESSERTS | FROMAGE

|                                                                                                                                   |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Petit crème brûlée   citron noir <sup>2/3</sup>  | 8.5  |
| Add-on 1 boule de glace o sorbet à choix                                                                                          | +4   |
| Dessert du jour<br>à disponibilité   c'est avec plaisir que nous vous conseillons                                                 | 18   |
| 3 sortes de fromage suisse de Jumi<br>pain aux fruits fait maison   moutarde aux fruits <sup>1/2/3</sup>                          | 16   |
| Dessert fait maison végan<br>Noix de coco   mangue   chocolat   macadamia <sup>4</sup>                                            | 16.5 |
| Gâteau de chocolat tiède<br>glace vanille   fruits saisonniers <sup>1/2/3</sup>                                                   | 12.5 |
| 1 pièce de gâteau fait maison de notre vitrine<br>c'est avec plaisir que nous vous conseillons                                    | 6.5  |
| Praliné fait maison <sup>1/2/3</sup>                                                                                              |      |
| 1 pièce<br>Café   noix de coco-vanille   exotique   gingembre-whisky   limoncello-citron <sup>2</sup>                             | 2.5  |

## GLACES | SORBETS

|                                                                                                                             |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Glaces et sorbets fait maison à choix                                                                                       |      |
| Aromes de glace <sup>2/3</sup><br>vanille   café   chocolat   babeurre-citron                                               |      |
| Aromes de sorbets <sup>4</sup><br>mangue   noix de coco   fraise   fruit de la passion                                      |      |
| Par boule                                                                                                                   | 5    |
| avec crème chantilly <sup>2/3</sup>                                                                                         | 2    |
| Coupe Belvédère (végane & sans gluten)<br>noix de coco   mangue   fruit de la passion   granola   crème végane <sup>4</sup> | 14.5 |
| Café glacé Belvédère<br>glace café   Kahlua   crème chantilly   bricelet <sup>1/2</sup>                                     | 16   |
| Coupe Danemark<br>glace vanille   crème chantilly   sauce au chocolat   bricelet <sup>1/2</sup>                             | 16   |

Prix en CHF, TVA inclus

1 = gluten

2 = lactose

3 = végétarien

4 = végan

 = classique