

★★★  
*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 Grundrezepturen 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.

# CAPTAIN'S LUNCH

Täglich frisch zubereitetes 2-Gang Menu  
Unsere Mitarbeitenden beraten sie gerne 29

## APERO | 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 <sup>†</sup>	28
Hausgemachtes Brioche   Trüffelbutter   saisonale Begleitung <sup>1/2</sup>	
Hausgebeizter Rubiger Lachs <sup>†</sup>	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

<sup>†</sup> = Klassiker

## SUPPEN | BOWLS

Hausgemachter Pilz-Dashi 	18
Udon Nudeln   Frühlingszwiebeln <sup>1/4</sup>	
Add-on grillierte Riesencrevetten	+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 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>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 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 nach Verfügbarkeit   unsere Service-Mitarbeitenden beraten Sie gerne	18
3 Sorten Schweizer Käse von Jumi hausgemachtes Früchtebrot   Früchesenf <sup>1/2/3</sup>	16
Hausgemachtes veganes Dessert Kokosnuss   Mango   Schokolade   Macadamia <sup>4</sup>	16.5
Lauwarmes Schokoladenküchlein Vanilleglacé   saisonale Früchte <sup>1/2/3</sup>	12.5
1 Stück hausgemachter Kuchen aus der Vitrine unsere Service-Mitarbeitende beraten Sie gerne <sup>1/2</sup>	6.5
Hausgemachte Pralinen <sup>1/2/3</sup>	
1 Stück 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 mit Rahm <sup>2/3</sup>	5 2
Coupe Belvédère (vegan & glutenfrei) Kokosnuss   Mango   Passionsfrucht   Granola   veganer Rahm <sup>4</sup>	14.5
Belvédère Eiskaffee Kaffeeglacé   Kahlúa   Rahm   Brätzeli <sup>1/2</sup>	16
Coupe Dänemark Vanilleglacé   Rahm   Schokoladensauce   Brätzeli <sup>1/2</sup>	16

Preise in CHF inklusive MwSt.

1 = Gluten

2 = Laktose

3 = vegetarisch

4 = vegan

 = Klassiker