

★★★★
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.

CAPTAIN'S LUNCH

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

APERRO | SNACKS

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

VORSPEISEN | SALATE

Belvédère Rindstatar vom BEO Beef  28
Hausgemachtes Brioche | Trüffelbutter | saisonale Begleitung ^{1/2}
Hausgebeizter Rubiger Lachs  22
Erbse | Minze | Apfel
Ziegenkäse 18
Kichererbse | Rucola | Granatapfel | Rosmarin-Chili Honig ^{1/2}
Bunter Blattsalat 14.5
Gartengemüsestreifen | Salatkerne | Dressing nach Wahl ⁴
Salatschüssel - zum Teilen zu zweit 22
Gartengemüse | Kerne | Croûtons | Dressing nach Wahl ^{1/2/3}
Add-on grillierte Riesencrevetten +9
Add-on knusprige Pouletstreifen ¹ +8.5
Add-on Tempura-Gemüse ^{1/4} +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 ^{1/4}	
Add-on grillierte Riesencrevetten	+9
Add-on knusprige Pouletstreifen 1	+8.5
Add-on Tempura-Gemüse ^{1/4}	+6.5
Belvédère Hummerbisque 	24
Buchweizen-Blini Sauerrahm Schnittlauch ^{1/2}	
Gazpacho	
Crevette Knoblauchbrot Thai-Basilikum ^{1/2}	17
Tagessuppe	8.5
nach Verfügbarkeit unsere Service-Mitarbeitende beraten Sie gerne	

HAUSGEMACHTE PASTA

Tagliarini	36
Trüffelrahmsauce frischer Trüffel Haselnusscrumble Schnittlauchöl ^{1/2/3}	
Meeresfrüchte Tagliatelle	38
Hummersauce Crevette Lachs Tomate Rucola ^{1/2}	
Saisonale Tortellini	34
Parmesanschaum Parmesanchips ^{1/2}	

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 ^{1/2}	
Cordon Bleu vom Schwein nach Art des Küchenchefs 	44
Trüffel-Kartoffel Saisongemüse ^{1/2}	
Belvédère Burger 	38
BEO Beef Appenberger Käse Zwiebelkonfit süss-saure Gurke Chili-Mayonnaise Cole-Slaw Pommes Frites ^{1/2}	
Schweizer Rindsentrecôte (200g)	48
Balsamicojus Safranrisotto Rucola Parmesan Tomate ²	
Belvédère Fischknusperli	38
Forelle Süsskartoffel Rucola Yuzu-Mayonnaise ¹	
Alpenzander	52
Kaffee Kartoffel Sellerie Apfel ²	

HAUPTGÄNGE VEGETARISCH | VEGAN

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

Preise in CHF inklusive MwSt.

1 = Gluten


2 = Laktose

3 = vegetarisch

4 = vegan

 = Klassiker

DESSERTS | KÄSE

Mini Crème brûlée schwarze Limette ^{2/3} 	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 Fruchtbrot Früchtesenf ^{1/2/3}	16
Hausgemachtes veganes Dessert Kokosnuss Mango Schokolade Macadamia ⁴	16.5
Lauwarmes Schokoladenküchlein Vanilleglacé saisonale Früchte ^{1/2/3}	12.5
1 Stück hausgemachter Kuchen aus der Vitrine unsere Service-Mitarbeitende beraten Sie gerne ^{1/2}	6.5
Hausgemachte Pralinen ^{1/2/3}	
1 Stück Kaffee Kokosnuss-Vanille Exotic Ingwer-Whisky Limoncello-Zitrone ²	2.5

GLACÉS | SORBETS

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

Preise in CHF inklusive MwSt.

1 = Gluten

2 = Laktose

3 = vegetarisch

4 = vegan

 = Klassiker