

★★★★
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 ^{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
Gartengemüwestreifen 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 ^{1/2/3}	

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 Fruchtebrot 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

★★★★
Belvédère
STRANDHOTEL

«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 végétariennes.

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.

Preise in CHF inklusive MwSt.

1 = Gluten

2 = Laktose

3 = vegetarisch

4 = vegan

 = Klassiker

APERITIF | SNACKS

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

ENTRÉES | SALADES

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

Preise in CHF inklusive MwSt.

1 = Gluten



2 = Laktose

3 = vegetarisch

4 = vegan

⚓ = Klassiker

SOUPES | BOLS

Dashi au champignon fait maison 	18
nouilles udon oignon de mai ^{1/4}	
Add-on crevettes géantes	+9
Add-on poulet croustillant ¹	+8.5
Add-on légumes tempura ^{1/4}	+6.5
Bisque d'homard Belvédère 	24
blini au sarrasin crème aigre huile à la ciboulette ^{1/2/3}	
Gazpacho	17
crevette pain à l'ail basilic thaï ^{1/2}	
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 ^{1/2/3}	
Tagliatelle au fruits de mer	38
Sauce d'homard crevette saumon tomate roquette ^{1/2}	
Tortellini saisonniers	34
Mousse de parmesan chips de parmesan ^{1/2}	

Preise in CHF inklusive MwSt.

1 = Gluten




2 = Laktose

3 = vegetarisch

4 = vegan

 = Klassiker

PLATS PRINCIPAUX VIANDE | POISSON

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

PLATS PRINCIPAUX VÉGÉTARIEN | VÉGAN

Falafel au pois chiches	38
café pomme de terre céleri pommes ⁴	
Burger végétarien	36
pois chiches fromage d'Appenberg confit d'oignons concombre aigre-doux mayonnaise au chili salade de chou pommes frites ^{1/2/3}	
Tempura de légumes	32
risotto au safran roquette parmesan tomate ^{1/2/3}	

Preise in CHF inklusive MwSt.

1 = Gluten

2 = Laktose

3 = vegetarisch

4 = vegan

 = Klassiker

DESSERTS | FROMAGE

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

GLACES | SORBETS

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

Preise in CHF inklusive MwSt.

1 = Gluten

2 = Laktose

3 = vegetarisch



4 = vegan

 = Klassiker

APERITIF | SNACKS

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

STARTERS | SALADS

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

Preise in CHF inklusive MwSt.

1 = Gluten



2 = Laktose

3 = vegetarisch

4 = vegan

 = Klassiker

SOUPS | BOWLS

Homemade mushroom dashi 	18
udon noodles spring onion ^{1/4}	
Add-on grilled prawns	+9
Add-on crispy chicken ¹	+8.5
Add-on tempura vegetables ^{1/4}	+6.5
Belvédère lobster bisque 	24
buckwheat blini sour cream chives ^{1/2}	
Gazpacho	17
shrimp garlic bread thai basil ^{1/2}	
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 ^{1/2/3}	
Seafood tagliatelle	38
lobster sauce shrimp salmon tomato garden rocket ^{1/2}	
Seasonal Tortellini	34
parmesan foam parmesan chips ^{1/2}	

Preise in CHF inklusive MwSt.

1 = Gluten

2 = Laktose

3 = vegetarisch

4 = vegan

 = Klassiker

MAIN COURSES MEAT | FISH

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

MAIN COURSES VEGETARIAN | VEGAN

Chickpea falafel	38
coffee potato celery apple ⁴	
Vegetarian burger	36
Chickpea Appenberg cheese onion marmalade sweet and sour cucumber chili mayonnaise cole slaw french fries ^{1/2/3}	
Vegetable tempura	32
saffron risotto garden rocket parmesan tomato ^{1/2/3}	

Preise in CHF inklusive MwSt.

1 = Gluten

2 = Laktose

3 = vegetarisch

4 = vegan

 = Klassiker

DESSERTS | CHEESE

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

ICE CREAMS | SORBETS

Homemade ice creams & sorbets of your choice	
Ice cream flavours ^{2/3} vanilla coffee chocolate buttermilk-lemon	
Sorbet flavours ⁴ mango coconut strawberry passion fruit	
Per scoop	5
with whipped cream ^{2/3}	2
Coupe Belvédère (vegan & gluten-free) coconut mango passion fruit granola vegan cream ⁴	14.5
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

Preise in CHF inklusive MwSt.

1 = Gluten

2 = Laktose

3 = vegetarisch

4 = vegan

† = Klassiker