



★★★★  
*Belvédère*  
STRANDHOTEL

BANKETTBRÖSCHÜRE

Feste Feiern in Idyllischer Umgebung

# Belvédère Strandhotel

Seit mehr als 100 Jahren steht unser renommiertes 4\*\*\*\* Superior Belvédère Strandhotel für gelebte Gastfreundschaft mit Tradition und Herz.

Das Hotel liegt erhöht mit einer atemberaubenden Aussicht auf die Spiezer Bucht und den Thunersee und wird von einer grosszügigen Gartenanlage umgeben. Die besondere Atmosphäre verleiht Ihrem Tag ein unvergleichliches Ambiente.

Der idyllische Hotelpark bildet die perfekte Kulisse für unvergessliche Momente. Ob ein Familienfest mit einem stilvollen Apéro im Grünen, eine Kommunion mit Blick auf den Thunersee, oder einen runden Geburtstag mit Flair.

Wir helfen Ihnen dabei, Ihren Wunschanlass wahr werden zu lassen.

## Inhalt

Restaurant	Seite 4
Räumlichkeiten	Seite 6
Rahmenprogramm	Seite 10
Aperovorschlag	Seite 16
Menüvorschlag	Seite 18



# Restaurant

Unser Restaurant Belvédère ist für seine kreativen und qualitativ hochwertigen Speisen aus vorwiegend regionalen und saisonalen Produkten weitbekannt.

Lassen Sie sich kulinarisch von uns verwöhnen und geniessen Sie dabei die atemberaubende Aussicht auf das Bergpanorama und den Thunersee - im Sommer von der Terrasse oder ganzjährig aus dem Restaurant.

Die passende Begleitung zu Ihrem Essen finden Sie in unserer Vinothek Bacchus. Dort lagern rund 500 verschiedene Weine aus aller Welt sowie selbstverständlich auch die einheimischen Spiezer Weine.





# Räumlichkeiten

Unsere unterschiedlichen Säle ermöglichen es, Bankette mit bis zu 120 Gästen zu veranstalten. Sie sind im eleganten «Belle Epoque»-Stil gestaltet und bieten dank den Panorama-Fensterfronten eine wunderbare Aussicht auf die Spiezer Bucht und den Thunersee, während die angrenzenden Terrassen und der Hotelpark zum erfrischenden Aperitif im Grünen einladen. Bei mehr Platzbedarf lassen sich die drei Säle einfach miteinander verbinden.

## Salon Gobelin

Grösse: 90m<sup>2</sup>

Kapazität: bis 50 Personen

Der Salon Gobelin zeichnet sich durch seine elegante Einrichtung aus. Er ist mit Teppich und einer Parkettfläche. Der Raum ist lichtdurchflutet, bietet direkten Zugang zur langen Terrasse und lässt sich vollständig abtrennen.

## Restaurant Français

Grösse: 80m<sup>2</sup>

Kapazität: bis 40 Personen

Auch im Restaurant Français lässt es sich feiern. Der Saal ist elegant, mit Teppich ausgestattet und bietet direkten Zugang zur Terrasse.

## Salon Bleu

Grösse: 85m<sup>2</sup>

Kapazität: bis 40 Personen

Der Salon Bleu bezaubert mit hellblauen Vorhängen und traditionellem Parkettboden. Der direkte Zugang zu Kiesterrasse und Park machen den Saal zum idealen Ort für Feste mit bis zu 40 Gästen.



# Zurücklehnen & Geniessen

Möchten Sie und Ihre Gäste sich einen Moment zurücklehnen und die angenehmen Seiten des Lebens geniessen? Dann sollten Sie in einer unserer stilvollen Räumlichkeiten Platz nehmen und sich verwöhnen lassen. Ob in der Captain's Bar, in unserem Weinkeller oder im Fumoir.

## Captain's Bar

Drinks. View. Lifestyle.

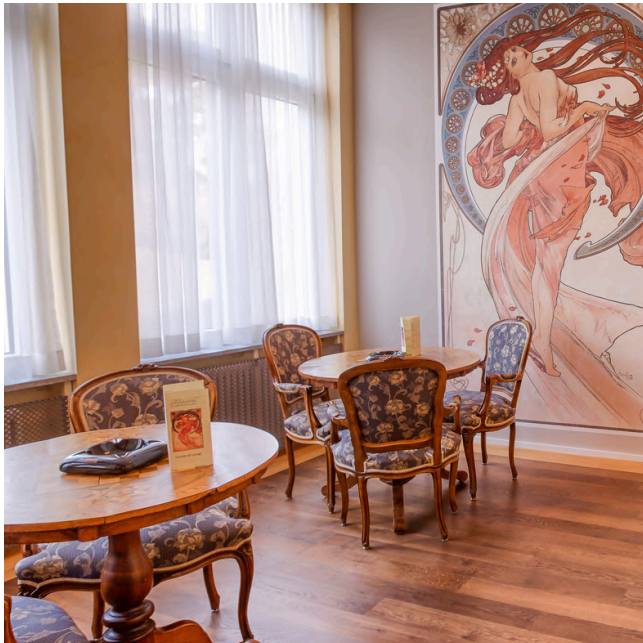
Einen schöneren Blick auf See, Rebberge und Schloss gibt es wohl kaum. Die Captain's Bar ist der ideale Ort, um in einer ungezwungenen Ambiente mit seinen Liebsten oder Freunden bei einem Drink den Tag ausklingen zu lassen. Architektonisch und optisch erinnert die Captain's Bar an ein Schiff mit Teakholzboden, Bullaugen, Schiffslampen und einer bugförmigen Terrasse. Kommen Sie an Bord und geniessen Sie die unverwechselbare Atmosphäre.

## Fumoir

Dieser Salon steht Ihren Gästen für den Tabakgenuss zur Verfügung, auf Wunsch selbstverständlich mit einem ausgewählten Glas Rum, Whisky oder Cognac. Probieren Sie gerne unsere hauseigene Belvédère-Zigarre.

## Weinkeller

Sei es für einen einfachen Aperitif oder eine genussvolle Weindegustation, wir haben zahlreiche Ideen für einen einzigartigen Anlass. In unserem Weinkeller sind rund 500 verschiedene Weine gelagert und Sie können bis zu 15 Gäste einladen.





# Rahmenprogramm

Spiez liegt in der schönsten Bucht Europas am tiefblauen Thunersee. Entdecken Sie das geschichtsträchtige Schloss, wandern Sie durch die Rebberge oder entlang des romantischen Strandwegs. Der Thunersee bietet viele Möglichkeiten für Aktivitäten im, am und auf dem Wasser.



Folgend finden Sie einige unserer Aktivitäten, die vor Ort durchgeführt werden können.

## COCKTAILSCHULUNG

Der Cocktailkurs bietet spannende Einblicke in die Barkeeper-Kunst und ist die ideale Auflockerung. Entdecken Sie ausgewählte Zutaten und Techniken und stossen Sie anschliessend in der Captain's Bar oder auf der Terrasse mit wunderschöner Aussicht an.



Kosten:	85 / Person
Zeitaufwand:	90 Minuten
Personen:	ab 4 bis max. 10 Personen

## SCHLOSSKELLER DER REBBAUGENOSSENSCHAFT SPIEZ

Blicken Sie dem/der Kellermeister:in über die Schulter, lauschen Sie ihrer Erzählungen und verkosten Sie den Wein direkt vor Ort. Optional mit Spaziergang durch den Spiezer Rebberg

Kosten: ab 30 / Person  
Zeitaufwand: 60 Minuten  
Personen: ab 10 Personen

## SEGELN AUF DEM THUNERSEE

Erkunden Sie den Thunersee per Segelboot. Erfahrene Skipper begleiten Sie, und in kleinen Gruppen lernen Sie Segelgrundlagen. Für bis zu 100 Personen – ein unvergessliches Erlebnis.

Kosten auf Anfrage  
Personen bis max. 100 Personen  
Buchbar: direkt bei der Segelschule  
Tel. 079 333 30 80

Lassen Sie sich inspirieren – wir beraten Sie gerne zu weiteren Aktivitäten in und rund um Spiez.



# Weindegustationen

In unserem Weinkeller lagern rund 500 Weine aus aller Welt, exklusiv für Sie verfügbar. Kommen Sie mit uns auf eine Reise, die Sie vom Thunersee bis in die berühmtesten Weinregionen der Welt führt.

## Alpine Weinkultur Spiez

4 verschiedene Spiezer Weine in weiss und rot. Entdecken Sie mit uns gemeinsam die Spiezer Weinkultur. Wir bringen Ihnen die einzigartigen underdogs aus Spiez näher und stellen Ihnen auch den einen oder anderen exklusiven Tropfen vor.

Profitieren sie von der einmaligen Gelegenheit, unsere exklusiven Belvédère-Weine über die Gasse zu kaufen zum Mitnahme-Preis.

Esprit «Belvédère» weiss: 7.5 dl / 26  
Himmelsleiter «Belvédère» rot: 7.5 dl / 45

Kosten: ab 35 / Person  
Personen: bis 15 Personen im Weinkeller; ab 15 Personen in der Bar



## Europa

Wir nehmen sie mit auf eine kleine Rundreise durch die Weinregion Europa. 5-7 verschiedene Weine aus der Schweiz und unseren Nachbarländern.

Kosten

ab 45 / Person

## Raritäten

5-7 verschiedene Seltenheiten und Raritäten aus aller Welt. Nehmen sie die Gelegenheit wahr und profitieren sie aus unserem Fundus von rund 500 verschiedenen Weinen, die unser Keller zu bieten hat. Gerne öffnen wir für sie seltene Tropfen und Raritäten aus aller Welt.

Kosten

ab 60 / Person

## Individuell

Möchten sie schon lange mal eine bestimmte Weinregion kennenlernen? Gibt es bestimmte Traubensorten, die sie interessieren? Oder möchten Sie sich einfach mal überraschen lassen und den Weinhorizont erweitern? Gerne bereiten wir eine Weinauswahl vor, zugeschnitten auf Ihre Wünsche. (Fast) Alles ist möglich.

Kosten

nach Aufwand



# Barbecue im Park

Verschiedene Antipasti  
Saisonale gemischte Salate  
Pastasalat  
Kartoffelsalat

Diverse Dips & Saucen  
Hausgemachte Kräuterbutter  
Folienkartoffeln aus der Glut  
Maiskolben vom Grill  
Ratatouille

Vom Grill  
Poulet-Oberschenkelsteak | Sweet Chili Marinade  
Lammspiesse | Minze | Chili  
Schweinsbrustspitz am Knochen  
Ganze Dorade  
Kalbskotelett am Knochen  
Pilzspiesse

Dessert  
Saisonale Desserthäppchen vom Buffet

Durchführung: bei schönem Wetter  
Kosten: 105 / Person  
Personen: ab 30 Personen





# Apero Vorschläge

Unsere Apérovorschläge lassen sich individuell an Ihre Wünsche anpassen, gerne erstellen wir auf Wunsch auch passende Menüvorschläge für ein anschliessendes Dinner.

## Aperitifkomponente

Zweifel Chips & Nüssli		4 / Person
Rassige Mandeln		5 / Person
Kalamata Oliven		5 / Person
Gemüse Cruditees		5.5 / Person

## Spiezer Aperitif Buffet

- Regionale Käseauswahl
- Hobelfleisch
- Mostbröckli
- Rohschinken
- Bauernhamme
- Kalbfleisch-Pastete

Dazu Butterzopf, regionale Brotsorten & Garnituren.

28.5 / Person

 Vegetarisch  Vegan

Preise in CHF inkl. MwSt

# Apero Vorschläge

Flammkuchen - Variation

Verschiedene Flammkuchen à Discretion







12 / Person

Austern

Serviert mit Chesterbrot & Himbeer-Vinaigrette

155 / 24 Stk.

Unsere Häppchen - lukullisch & exklusiv

- Beef-Tatar auf Toast | Eigelbcreme
- Rauchlachs-Tatar auf Toast | Meerrettich
- Crostini mit Tomaten-Tapenade 
- Crostini mit Oliven-Tapenade 
- Schinkengipfeli
- Käse Küchlein 
- Ziegenfrischkäsepraline | Saisonale Früchte 
- Tomaten-Mozzarella Spiesschen 
- Frühlingsrolle | Sweet Chili Sauce (  möglich)
- Meat Balls | feurige Tomatensauce
- Tagessuppe nach Angebot in der Espresso Tasse (  möglich)
- Melonen-Rohschinken Spiesschen
- Poulet-Wrap | Avocado
- Rucola-Wrap | Avocado 
- Tomaten-Panna Cotta | Focaccia

3 Sorten

18.5 / Person

5 Sorten

26 / Person

# Saisonale Menüvorschläge

Lassen Sie sich von unseren Menüideen inspirieren - für Ihr persönliches Wunschmenü beraten wir Sie gerne.

## FRÜHLING

### Menu 1

Swiss Lachs | Erbse |  
Minze | Apfel

\*\*\*

Karotten-Ingwersuppe |  
Orange

\*\*\*

Duett vom Rind | Portwein | Kartoffel  
| Sellerie

\*\*\*

Dessert Surprise «Belvédère»

98 / Person

### Menu 2

Frühlingsalat | Honig-Balsamico  
Dressing | Himbeere | Belper Knolle

\*\*\*

Maispouletbrust | Portweinjus |  
Fregola Sarda | Frühlingsgemüse

\*\*\*

Ingwer-Crème Brûlée |  
Passionsfruchtsorbet

55 / Person

Alle Preise in CHF inkl. MwSt

## FRÜHLING / SOMMER

### Menu 3

Frühlingsalat | Bärlauch |  
Frühlingszwiebeln | Radieschen | Belper  
Knolle

\*\*\*

Gartenerbsensuppe | Minze | gebratene  
Crevette

\*\*\*

Am Stück gebratenes Kalbsnierstück |  
glasierte Apfelspalten |  
Calvados Sauce | Kartoffelgratin |  
saisonales Gemüsebouquet

\*\*\*

Variation vom Schokoladenmousse |  
Tonkabohnen-Sauerrahm |  
frische Beeren

98 / Person

### Menu 4 (Frühling / Sommer)

Frühlingsalat | Honig-Balsamico  
Dressing | Blaubeeren |  
Haselnuss

\*\*\*

Gebratener Wolfsbarsch |  
Tomatensalsa | Zitronen-  
Kartoffelstampf | Schnittlauchöl

\*\*\*

Aargauer Rüeblitorte

59 / Person

Alle Preise in CHF inkl. MwSt

# Saisonale Menüvorschläge

## SOMMER

### Menu 5

Swiss Lachstatar | Gurke | Wasabi |  
Limette

\*\*\*

Gazpacho | Crevette | Knoblauchbrot

\*\*\*

Am Stück gegartes Rindsfilet |  
Rindschulterpraline | Portweinjus |  
Kartoffelgratin | Gemüsebouquet

\*\*\*

Kirsche | Schokolade

92 / Person

### Menu 6

Sommerlicher Blattsalat | Belvédère  
Dressing | Traube | Haselnuss

\*\*\*

Maispouardenbrust | Portwein | Mais  
| Aprikose

oder

Kichererbsen-Falafel | veganer Jus |  
Mais | Aprikose

\*\*\*

Tonkabohne | Himbeer | Balsamico

68 / Person

Alle Preise in CHF inkl. MwSt

## HERBST

### Menu 7

Rindstatar | Kürbis | Wachtel-Ei

\*\*\*

Kürbiscrèmesuppe | Orangen-Ingwer  
Sorbet

\*\*\*

Hirsch | Preiselbeerjus | Spätzli |  
Rotkraut | Rosenkohl

\*\*\*

Haselnuss | Birne | Schokolade

105 / Person

### Menu 8

Gebeizter Swiss Lachs | Rande | Apfel  
| Meerrettich

\*\*\*

Karotten-Ingwercrèmesuppe |  
Kokosnusscrumble

\*\*\*

Hirschpfeffer Jägerart | Spätzli |  
Rotkraut | Preiselbeer-Apfel |  
Rosenkohl

\*\*\*

Mandarine | Erdnuss

90 / Person

Alle Preise in CHF inkl. MwSt

# Saisonale Menüvorschläge

HERBST / WINTER

## Menu 9

Waldpilzschaumsuppe |  
Schnittlauchöl

\*\*\*

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes | Berner  
Rösti | Saisongemüse

\*\*\*

Schokoladenvariation | Blutorange

65 / Person

## Menu 10

Nüsslersalat | Speck | Ei |  
Croûtons

\*\*\*

Kürbiscrèmesuppe | Kürbis-  
Ingwersorbet

\*\*\*

Kabeljau-Saltimbocca | Balsamicojus |  
Safranrisotto | Bimi-Broccoli

\*\*\*

Saisonale Käsetrilogie | hausgemachtes  
Früchtebrot | Früchtesenf

80 / Person

Alle Preise in CHF inkl. MwSt

## WINTER

### Menu 11

Wintersalat | Grapefruit | Mandeln |  
Honig-Balsamico Dressing

\*\*\*

Pastinakencrèmesuppe | Rösti-  
Focaccia | Pastinakenchips

\*\*\*

Am Stück gebratenes Entercôte vom  
Berner Oberländer Rind |  
Sauce Béarnaise oder Jus |  
Kartoffelgratin | Wintergemüse

\*\*\*

Maronikuchen | Maronicrème |  
Mandarinensorbet | Erdnusscrumble

95 / Person

### Menu 12

Bunter Blattsalat | geräucherte  
Entenbrust | Haselnuss |  
Kürbisdressing

\*\*\*

Kürbiscrèmesuppe | Croutons

\*\*\*

Runder Mocken vom Kalb |  
Pilzrahmsauce | Tagliatelle |  
Saisongemüse

\*\*\*

Zwetschgenstreusel | Zimtglacé

75 / Person

Alle Preise in CHF inkl. MwSt

# Menübausteine

War noch nicht das Richtige dabei?


Gestalten Sie Ihr persönliches Wunschmenü nach Ihren Vorstellungen.

## Vorspeisen

Bunter Saisonsalat   Salatkerne   Radieschen Dressing nach Wahl (französisch, italienisch oder saisonal)	12.5
Nüsslersalat   Speck   Ei   Croûtons Dressing nach Wahl (französisch, italienisch oder saisonal)	16
Geflämmter Ziegenkäse Rote Linsen-Salat   Peperonicrème	18.5
Gebeizter Swiss Lachs   Erbse   Wasabi	22.5
Rindstatar   Brioche   Eigelb   Mikrosprossen	26
Trio vom Thunersee Felchen (nach Verfügbarkeit) <ul style="list-style-type: none"><li>• Tatar vom marinierten Felchen</li><li>• Mousse vom heiss geräucherten Felchen</li><li>• Tranchen vom kalt geräucherten Felchen   Thunersee Gold (Felchenrogen)   Gurke   Apfel</li></ul>	28

Alle Preise in CHF inkl. MwSt

## Suppen

Spiezer Weissweincremèsuppe   Rauchlachs	14
Kürbiscrèmesuppe   Ingwer-Orangensorbet 	14
Gazpacho   Riesencrevetten   Basilikumöl	16
Pilzessenz   Pilzravioli	16
Kraftbrühe   Ochsenchwanz-Ravioli	18

## Zwischengänge

Zitonensorbet   Spiezer Explosion (rosé Schaumwein)	7
Gebackenes Ei   Fregola Sarda   Weissweibirne Schnittlauchöl	12
Trüffel-Tagliatelle   Trüffelrahmsauce   frischer Trüffel	19
Swiss Lachs   Weissweinisotto   Dillöl	18
Lammentrecôte   Kräuterkruste   Grillgemüse	22

Alle Preise in CHF inkl. MwSt

# Menübausteine

## Hauptgänge

### Allerlei vom Fleisch

- Duett vom Rind | Filet & Kopfbackenpraline 56
- Rindsentrecôte am Stück gebraten 48
- Rindsfilet am Stück gebraten 52
- Kalbsrücken am Stück gebraten 56
- Duett vom Kalb 54
- Lammentrecôte | Minzekruste 46
- Maispouletbrust | Morchelfüllung 44
- Schweinsnierstück am Stück gebraten 38
- Kalbsschulter sous-vide gegart (12h) 48

### Allerlei aus dem Wasser

- Schweizer Zander 48
- Schweizer Lachs 48
- Schweizer Eglifilets 54
- Rubiger Forelle 42
- Jakobsmuschel 48
- Dorade 38

### Vegetarisch / vegan

- Kichererbsen-Falafel 42
- Grünkerntätschli 38
- Zuchetti-Piccata 34
- Knuspriger Linsen-Burger 36

## Hauptgänge

### Beilagen

- Hausgemachte Tagliatelle
- Kartoffelgratin
- Pommes Frites
- Risotto
- Reis
- Bratkartoffeln
- Kartoffelstock

Zu jeder Beilage servieren wir eine saisonale Gemüseauswahl.

### Mögliche Saucenauswahl

- Sauce Hollandaise
- Sauce Béarnaise
- Pilzrahmsauce (saisonal, zB. Morchel oder Steinpilz)
- Pfefferrahmsauce
- Cognacrahmsauce
- Tomatensauce
- vegane Weissweinsauce
- Beurre Blanc | Dillöl
- Beurre Blanc | Schnittlauchöl



# Menübausteine

## Dessert & Käse

Mousse vom Berner Oberländer Alpkäse  
auf Früchtebrot mit Portweingelee & Birnensorbet 13

Käseteller mit 3 verschiedenen Käsesorten  
serviert mit Früchtebrot & Trockenfrüchten 15

Rohmilchkäseauswahl auf dem Buffet  
8 Käsesorten mit Früchtebrot & Trockenfrüchten nach Aufwand  
ab 15 Personen

Rohmilchkäseauswahl «Deluxe» auf dem Buffet  
mit mindestens 12 Käsesorten mit Früchtebrot, Zopf  
Honig, gereiftem Balsamico & weiterem nach Aufwand  
ab 25 Personen

Meringue mit Rahm, Eis & Schokoladenraspel 12

Tahiti-Vanille Karamellköpfli  
mit Rahm & saisonalen Früchten garniert 13.5

Saisonaler Fruchtsalat  
mit Spiezer Kirsch verfeinert, serviert mit Rahm 16

Schokoladensymphonie  
mit saisonalen Früchten garniert 18

Alle Preise in CHF inkl. MwSt

## Dessert & Käse

Saisonale Sorbetkreation mit ihren Coulis & Früchten 18

Dessertvariation «Belvédère»

Caramelköpfl, Schokoladenmousse, Fruchtsorbet & saisonale Früchte 19

Hochzeitstorte & Geburtstagstorte auf Eis-/ Bayrisch Crème-/ oder Quarkbasis. mit Aromen nach Ihrem Wunsch. Individuell nach Aufwand

Fragen Sie nach der persönlichen Beratung für ihre Torte.

Dessertbuffet «Thunersee» (ab 20 Personen) 23

Eis- & Sorbetauswahl, Auswahl an saisonalen & exotischen Früchten, zweifariges Schokoladenmousse, Meringue & Rahm, Fruchtkuchen, Crème von Saisonfrüchten, Karamellköpfl, Tiramisù.

Dessertbuffet «Belvédère» (ab 30 Personen) 32

Tobleronemousse, weisses Schokoladenmousse mit Whisky, Crème von Saisonfrüchten, gebrannte Crème, Panna Cotta mit Zitronengras, Karamellköpfl, Auswahl von Eis & Sorbets, Beerengratin nach Saison, reichhaltige Früchteplatte, Auswahl von Friandises & anderem Kleingebäck, Rohmilchkäseauswahl mit hausgemachtem Früchtebrot

Friandise-Variation zum Kaffee (3 Stk. | Person) 5

Alle Preise in CHF inkl. MwSt

# Menübausteine

## Mitternachtssnack

Hot Dog mit Röstzwiebeln, Ketchup, Mayonnaise & Senf	12
Pot au feu mit Sauerrahm & regionalem Brot	15
Rauchwurst mit Sauerkraut & Ruchbrot	13

Alle Preise in CHF inkl. MwSt







# IHRE INSEL IM ALLTAG SEIT 1908



Belvédère Strandhotel  
Schachenstrasse 39  
3700 Spiez

T: 033 655 66 66  
info@belvedere-spiez.ch

