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 beginnt bereits beim Einkauf, 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 bei den Produzenten 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 oder vegan her.

Wir wünschen Ihnen einen wundervollen, angenehmen Aufenthalt
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.

APERO | SNACKS

Kalamata Oliven [3/4] 7.5

Geröstete Mandeln [3] 6.5

Hausgemachte Flammkuchen 19

Klassisch
Crème fraîche | Speck | Frühlingszwiebeln [1/2]

Lachs
Crème fraîche | Geräucherter Lachs | Dill [1/2]

Vegetarisch
Crème fraîche | Gartengemüse | Thailand 7 spice | Parmesan [1/2/3]

Apéroplättli Belvédère 32
Trockenfleisch | regionaler Alpkäse | hausgepickeltes Gemüse | Trüffelbutter [1/2]

VORSPEISEN | SALATE

Belvédère Rindstatar vom BEO Beef ⚓ 28
hausgemachtes Brioche | Trüffelbutter | saisonale Begleitung [1/2]

Hausgebeizter Rubiger Lachs ⚓ 22
Buchweizen-Blini | Sellerie | Apfel | Senf [1/2]

Ziegenkäse 18
Rande | Pumpernickel | Birne [1/2/3]

Bunter Blattsalat 14.5
Gartengemüsestreifen | Salatkerne | Dressing nach Wahl [4]

Nüsslersalat 16.5
Ei | Speck | Croûtons | Dressing nach Wahl [1/2]

Salatschüssel - zum Teilen zu zweit 22
Gartengemüse | Kerne | Croûtons | Dressing nach Wahl [1/2/3]

Add-on grillierte Riesencrevetten +12
Add-on knusprige Pouletstreifen [1] +9.5
Add-on Tempura-Gemüse [1/4] +7.5

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 +12
Add-on knusprige Pouletstreifen [1] +9.5
Add-on Tempura-Gemüse [1/4] +7.5

Vegane Kürbiscrèmesuppe 16
Kokosnusscrumble | Blutorangen-Ingwersorbet [4]

Tagessuppe 8.5
nach Verfügbarkeit | unsere Service-Mitarbeitende beraten Sie gerne

HAUSGEMACHTE PASTA

Tagliarini 36
Trüffelrahmsauce | frischer Trüffel | Haselnusscrumble | Schnittlauchöl [1/2/3]

Tagliatelle invernali 38
Kürbis | Pilz | Rosenkohl | Wildschweinrohschinken [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]

Belvédère Burger ⚓ 38
BEO Beef | Appenberger Käse | Zwiebelkonfit | süss-saure Gurke
Chili-Mayonnaise | Cole-Slaw | Pommes Frites [1/2]

Cordon Bleu vom Schwein nach Art des Küchenchefs ⚓ 44
hausgemachte Pommes Dauphine | Saisongemüse [1/2]

Kalbssteak 56
Haselnusskruste | Steinpilz | hausgemachte Tagliatelle
Allerlei von der Pastinake | Rotkraut [1/2]

Hirsch-Osso Bucco 42
hausgemachte Quarkspätzli | Kürbis | Rosenkohl
Rotkraut | Maroni | Preiselbeer-Apfel [1/2]

Gebratene Rubiger Forelle 44
Petersilienschaumsauce | Kartoffel | Allerlei von der Petersilienwurzel [2]

HAUPTGÄNGE VEGETARISCH | VEGAN

Kichererbsen-Falafel 38
veganer Jus | Allerlei von der Pastinake | Rotkraut [4]

Vegetarischer Burger 36
Kichererbse | Appenberger Käse | Zwiebelkonfit | süss-saure Gurke
Chili-Mayonnaise | Cole-Slaw | Pommes Frites [1/2/3]

Vegetarischer Winterhit 32
Hausgemachte Quarkspätzli | Pilz | Rotkraut | Rosenkohl
Maroni | Kürbis | Preiselbeer-Apfel [1/2/3]

Preise in CHF inklusive MwSt.

1 = Gluten 2 = Laktose 3 = vegetarisch 4 = vegan ⚓ = Klassiker

DESSERTS | KÄSE

Mini Crème brûlée | Zimt | Sternanis | Orange [2/3] ⚓ 8.5
Add-on 1 Kugel Glacé oder Sorbet nach Wahl +4

Tagesdessert 18
nach Verfügbarkeit | unsere Service-Mitarbeitenden beraten Sie gerne

3 Sorten Schweizer Käse von Jumi 16
hausgemachtes Früchtebrot | Früchtesenf [1/2/3]

Hausgemachtes veganes Dessert 16.5
Erdnuss | Mandarine | Schokolade [4]

Lauwarmes Schokoladenküchlein 12.5
Vanilleglacé | saisonale Früchte [1/2/3]

1 Stück hausgemachter Kuchen aus der Vitrine 6.5
unsere Service-Mitarbeitende beraten Sie gerne [1/2]

Hausgemachte Pralinen [1/2/3]
1 Stück 2.5
Sauerkirsche-Cognac | Kahlúa-72% Schokolade | Honig | Salzcaramel | Mandarine

GLACÉS | SORBETS

Hausgemachte Glacé & Sorbet nach Wahl

Glacéaromen [2/3]
Vanille | Kaffee | Schokolade | Zimt

Sorbetaromen [4]
Mandarine | Kokosnuss | Zwetschge | Passionsfrucht

Pro Kugel 5
mit Rahm [2/3] 2

Coupe Belvédère (vegan & glutenfrei) 14.5
Kokosnuss | Mandarine | Passionsfrucht | Granola | veganer Rahm [4]

Belvédère Eiskaffee 16
Kaffeeglacé | Kahlúa | Rahm | Brätzeli [1/2]

Coupe Dänemark 16
Vanilleglacé | Rahm | Schokoladensauce | Brätzeli [1/2]

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 du le cœur passe par l'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 d'utiliser très peu de produits prêts à l'emploi. 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 ou végans.

Nous vous souhaitons un merveilleux et agréable séjour
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 | oingnon 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 32
viande séchée | fromage d'alpage régionale | légumes marinés
beurre à la truffe [1/2]

ENTRÉES | SALADES

Tartare de boeuf BEO Belvédère ⚓ 28
brioche fait maison | beurre à la truffe | accompagnement saisonnier [1/2]

Saumon de Rubigen mariné ⚓ 22
blini au sarrasin | céleri | pomme | moutarde [1/2]

Fromage de chèvre 18
betterave | pain de seigle noir | poire [1/2/3]

Salade laitue 14.5
légumes du jardin | grains | dressing à choix [4]

Salade de doucette 16.5
Œuf | lard | croûtons | dressing à choix [1/2]

Bol de salade – à partager 22
Juliennes de légumes | grains | croûtons | dressing à choix [1/2/3]

Add-on crevettes géantes +12
Add-on poulet croustillant [1] +9.5
Add-on legumes tempura [1/4] +7.5

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 +12
Add-on poulet croustillant [1] +9.5
Add-on legumes tempura [1/4] +7.5

Crème de courge végane 16
crumble de noix de coco | sorbet a l'orange sanguine au gingembre [4]

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 invernali 38
Courge | champignons | chou de Bruxelles | jambon cru du sanglier [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 saisonnier [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]

Cordon Bleu de porc façon du chef de cuisine ⚓ 44
pommes dauphine fait maison | légumes de saison [1/2]

Steak de veau 56
croûte à la noisette | bolet | tagliatelle fait maison
variation de panais | chou rouge [1/2]

Osso bucco du cerf 42
spaetzli au séré fait maison | courge | choux de Bruxelles
chou rouge | marron | pomme aux airelles [1/2]

Truite de Rubigen sauté 44
sauce mousseuse au persil | pomme de terre | variation de racine de persil [2]

PLATS PRINCIPAUX VÉGÉTARIEN | VÉGAN

Falafel au pois chiches 38
vus végan | variation de panais | chou rouge [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]

Spécialité végétarienne d'hiver 32
spaetzli au séré fait maison | champignons | chou rouge
chou de Bruxelles | marron | courge | pomme aux airelles [1/2/3]

Preise in CHF inklusive MwSt.

1 = Gluten 2 = Laktose 3 = vegetarisch 4 = vegan ⚓ = Klassiker

DESSERTS | FROMAGE

Petit crème brûlée | cannelle | anis étoile | orange [2/3] ⚓ 8.5
Add-on 1 boule de glace o sorbet à choix +4

Dessert du jour 18
à disponibilité | c'est avec plaisir que nous vous conseillerons

3 sortes de fromage suisse de Jumi 16
pain aux fruits fait maison | moutarde aux fruits [1/2/3]

Dessert fait maison végan 16.5
arachide | mandarine | chocolat | [4]

Gâteau de chocolat tiède 12.5
glace vanille | fruits saisonniers [1/2/3]

1 pièce de gâteau fait maison de notre vitrine 6.5
c'est avec plaisir que nous vous conseillerons [1/2]

Praliné fait maison [1/2/3]
1 pièce 2.5
Griottier-cognac | kahlúa- chocolat 72%| miel | caramel salé | mandarine [2]

GLACES | SORBETS

Glaces et sorbets fait maison à choix

Aromes de glace [2/3]
vanille | café | chocolat | cannelle

Aromes de sorbets [4]
mandarine | noix de coco | prune | fruit de la passion

Par boule 5
avec crème chantilly [2/3] 2

Coupe Belvédère (végane & sans gluten) 14.5
noix de coco | mandarine | fruit de la passion | granola | crème végane [4]

Café glacé Belvédère 16
glace café | Kahlua | crème chantilly | bricelet [1/2]

Coupe Danemark 16
glace vanille | crème chantilly | sauce au chocolat | bricelet [1/2]

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 keep body and soul together.»
- Socrates -

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 begins with the sourcing of our ingredients, 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 very limited use of convenience products. 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 or vegan.

We wish you a wonderful, enjoyable stay
and enjoy your meal.

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 [1/2]

Salmon
Crème fraîche | smoked salmon | dill [1/2]

Vegetarian
Crème fraîche | garden vegetables | Thailand 7 spice | parmesan [1/2/3]

Aperitif platter Belvédère 32
dried meat variation | regional alpine cheese
pickled vegetables | truffle butter [1/2]

STARTERS | SALADS

Belvédère BEO beef tatar ⚓ 28
homemade brioche | truffle butter | seasonal garnish [1/2]

Marinated salmon from Rubigen ⚓ 22
buckwheat blini | celery | apple | mustard [1/2]

Goat cheese 18
beetroot | dark rye bread | pear [1/2/3]

Leaf salad 14.5
garden vegetable strips | seeds | dressing of your choice [4]

lamb's lettuce 16.5
egg | bacon | croutons | dressing of your choice [1/2]

Salad bowl – to share for two people 22
garden vegetables | seeds | croutons | dressing of your choice [1/2/3]

Add-on grilled prawns +12
Add-on crispy chicken [1] +9.5
Add-on tempura vegetables [1/4] +7.5

Preise in CHF inklusive MwSt.

1 = Gluten 2 = Laktose 3 = vegetarisch 4 = vegan ⚓ = Klassiker

SOUPS | BOWLS

Homemade mushroom dashi ⚓ udon noodles | spring onion [1/4]	18
Add-on grilled prawns	+12
Add-on crispy chicken [1]	+9.5
Add-on tempura vegetables [1/4]	+7.5
Vegan pumpkin cream soup coconut crumble | blood orange and ginger sorbet [4]	16
Soup of the day according to availability | we will be happy to advise you	8.5

HOMEMADE PASTA

Taglierini Truffle cream sauce | fresh truffle | hazelnut crumble | chives oil [1/2/3]	36
Tagliatelle invernali pumpkin | mushroom | brussels sprouts | wild boar raw ham [1/2]	38

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]

Belvédère burger ⚓ 38
BEO beef | Appenberg cheese | onion marmelade | sweet and sour cucumber
chili mayonnaise | cole slaw | french fries [1/2]

Porc cordon bleu chef's style ⚓ 44
Homemade dauphine potatoes | seasonal vegetables [1/2]

Veal Steak 56
hazelnut crust | porcini | homemade tagliatelle
parsnip variation | red cabbage [1/2]

Deer osso bucco 42
Homemade curd spaetzli | pumpkin | brussels sprouts
ret cabbage | chestnut | cranberry apple [1/2]

Sautéd Trout from Rubigen 44
Parsley foam sauce | potato | parsley root variation [2]

MAIN COURSES VEGETARIAN | VEGAN

Chickpea falafel 38
vegan jus | parsnip variation | red cabbage [4]

Vegetarian burger 36
Chickpea | Appenberg cheese | onion marmalade
sweet and sour cucumber | chili mayonnaise | cole slaw | french fries [1/2/3]

Vegetarian winter special 32
homemade curd spaetzli | mushroom | red cabbage | brussels sprouts
chestnut | pumpkin | cranberry apple [1/2/3]

Preise in CHF inklusive MwSt.

1 = Gluten 2 = Laktose 3 = vegetarisch 4 = vegan ⚓ = Klassiker

DESSERTS | CHEESE

Mini crème brûlée | cinnamon | star anise | orange [2/3] ⚓ 8.5
Add-on 1 ice cream scoop of your choice +4

Dessert of the day 18
according to availability | we will be happy to advise you

3 kinds of Swiss cheese from Jumi 16
homemade fruit bread | fruit mustard [1/2/3]

Homemade vegan dessert 16.5
peanut | clementine | chocolate [4]

Warm chocolate cake 12.5
vanilla ice cream | seasonal fruits [1/2/3]

1 piece of homemade cake from the display 6.5
we will be happy to advise you [1/2]

homemade pralines [1/2/3]
1 piece 2.5
Sour cherry-cognac | kahlúa-72% chocolate | honey | salted caramel | clementine

ICE CREAMS | SORBETS

Homemade ice creams & sorbets of your choice

Ice cream flavours [2/3]
vanilla | coffee | chocolate | cinnamon

Sorbet flavours [4]
clementine | coconut | prune | passion fruit

Per scoop 5
with whipped cream [2/3] 2

Coupe Belvédère (vegan & gluten-free) 14.5
coconut | clementine | passion fruit | granola | vegan cream [4]

Belvédère iced coffee 16
coffee ice cream | Kahlúa | whipped cream | bricelet [1/2]

Coupe Denmark 16
vanilla ice cream | whipped cream | chocolate sauce | bricelet [1/2]

Preise in CHF inklusive MwSt.

1 = Gluten 2 = Laktose 3 = vegetarisch 4 = vegan ⚓ = Klassiker