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.

CAPTAIN'S LUNCH

Täglich frisch zubereitetes 2-Gang Menu 29
unsere Mitarbeitenden beraten Sie gerne

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