

BELVEDERE

BELVEDERE  
HOTEL FAMILIE

FIRMENWEIHNACHT  
MENÜVORSCHLÄGE



## — VORSPEISEN

Gebeizter Swiss Lachs mit Buttermilch, Fenchel und Kaviar **GF** **LF**

Geräuchertes Forellenfilet vom Kundelfingerhof mit Meerrettich, Kürbiskernöl und Bergkartoffelschaum **GF**

Tatar vom Schweizer Rind mit Alpbuttermbricoche, Gewürzcreme und eingelegtem Gemüse

Variation von der Rande mit Tschliner Füm und Baumüssen

## — SUPPEN

Cremesuppe vom Bodenkohlrabi mit Speck und Estragon

Consomme double mit Royal vom Sentner Ei und Wurzelgemüse

Schaumsuppe von der Karotte mit Kardamom **GF**

Bergkäsesuppe mit Schnittlauchschaum **GF**

## — ZWISCHENGÄNGE

Capuns mit Samnauner Bergkäse, Rotweinschalotten und Feigen

Trüffelravioli mit Eigelb und Sbrinz

Weisse Zwiebeltarte mit schwarzem Knoblauch und Sellerie

Plain in pigna mit Salsiz

## — HAUPTGÄNGE | FLEISCH

Rosa gebratenes Entrecote von der Metzgerei Hatecke mit Sauce Bearnaise, Kartoffelgratin und Grillgemüse **GF**

Im Ganzen gebratener Schweizer Kalbshohrücken mit Ricotta-Gnocchi, Trevisano und Haselnüssen

Duett vom Schweizer Schwein mit Kartoffel-Senfmousseline und Variation vom Sellerie **GF**

Ragout vom Schweizer Lamm mit Schalottenpraline und Petersilienwurzel

## — HAUPTGÄNGE | FISCH

Grillierter Schweizer Zander mit Champagnerkraut, Sellerie und Chicorée **GF**

Confierter Schweizer Saibling mit Topinambur, Erbsen und Quinoa **GF**

Swiss Lachs mit Tagliolini, Flusskrebse und wildem Broccoli

Im Tschliner Bierteig gebackenes Eglifilet mit Salzkartoffeln, Cremespinat und Champignons

## — HAUPTGÄNGE | VEGETARISCH

Ricotta-Gnocchi mit Trüffel, Rotweinschalotten und Bergkäse

Vegane Cashewnusstortellini mit Feigen und Randen **LF**

Rotweinrisotto mit Trevisano, Baumnüssen und Gorgonzola **GF**

Vetliner Pizzoccheri

## — DESSERTS

Crème Brûlée mit Fuatscha grassa und Sanddorn

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Haselnüssen und Sauerkirschen

Mousse vom Tschliner Joghurt mit Karamell und Gipfelglace

Zwetschgentarte mit Mohn und Tonkabohnenglace

## — DESSERT- UND KÄSEBUFFET

Gerne bereiten wir für Sie ein Dessert- und Käsebuffet zu.  
Der Aufpreis zum Menüpreis beträgt CHF 14.- pro Person.

## — MENÜPREISE

3-Gang Menü CHF 79.- pro Person

4-Gang Menü CHF 89.- pro Person

5-Gang Menü CHF 99.- pro Person

Für die Wahl der Weine und die Menübesprechung nehmen wir uns gerne Zeit, um Sie persönlich zu beraten. **Volker Schönherr . HOTEL BELVEDERE . Tel. 081 861 06 06**

Unsere Preise verstehen sich pro Person inkl. MwSt.

Stand | 09.2023

---

**BELVEDERE**

**GF** Glutenfrei **LF** Laktosefrei