

BELVEDERE

BELVEDERE
HOTEL FAMILIE



— Stehlunch-Vorschläge

Stellen Sie aus den folgenden Gerichten Ihren bevorzugten Stehlunch zusammen.
Gerne empfehlen wir Ihnen einen passenden Wein zum Stehlunch.

— Kalte Gerichte

- Rindstatar auf Baschadellabrötchen **CHF 7.-**
- Ziegenfrischkäsepraline mit Kräutern von der Familie Mair aus Tschlin **CHF 5.-**
- Kalbstatar auf Pumpernickel **CHF 7.-**
- Salsiz von der Metzgerei Zanetti mit Essiggemüse **CHF 6.-**
- Gebeizter Saibling mit marinierter Gin-Gurke **CHF 6.-**
- Bauernsalat mit Tschliner Fleta **CHF 5.-**
- Bündnerfleischplättli von der Metzgerei Hatecke **CHF 7.-**
- Gazpacho mit Grissini und Pesto **CHF 6.-**

— Suppen

- Kräuterschaumsuppe **CHF 4.-**
- Paprikacrèmesuppe mit Pinienkernen **CHF 5.-**
- Gerstensuppe mit Bündnerfleischstreifen und Rahmhaube / vegetarisch **CHF 6.- / 5.-**
- Sauerrahmsuppe mit Speckchip **CHF 4.-**
- Kartoffelcrèmesuppe mit Lauchespuma **CHF 7.-**
- Rindsconsommé mit Gemüsebrunoise **CHF 7.-**

— Warme Gerichte

- | | | |
|--------------------------|--|----------------|
| <input type="checkbox"/> | Gersotto mit Pouletspiess im Glas | CHF 7.- |
| <input type="checkbox"/> | Mini-Ofenkartoffeln mit Sauerrahmdip und Schnittlauch | CHF 5.- |
| <input type="checkbox"/> | Spinat-Ricotta-Ravioli mit Tomatenconccassé | CHF 8.- |
| <input type="checkbox"/> | Gebratenes Zanderfilet mit schwarzen Linsen und Junglauch | CHF 8.- |
| <input type="checkbox"/> | Capuns mit Mascarponeschaum und Salsizwürfel | CHF 7.- |
| <input type="checkbox"/> | Mini-Rösti mit Crèmespinat und Räucherlachs | CHF 7.- |
| <input type="checkbox"/> | Gebackenes Bergkäsebällchen mit Tomatenchutney | CHF 6.- |
| <input type="checkbox"/> | Rosa gebratenes Entrecôte am Spiess mit Rucolapesto und Sprinz | CHF 8.- |
| <input type="checkbox"/> | Ardezer Fleischküchlein mit Essigzwetschgen und Preiselbeeren | CHF 8.- |

— Desserts

- | | | |
|--------------------------|---------------------------------------|----------------|
| <input type="checkbox"/> | Brownie mit Zitronen-Crème Fraîche | CHF 5.- |
| <input type="checkbox"/> | Panna Cotta mit Himbeerragoût im Glas | CHF 5.- |
| <input type="checkbox"/> | Schokoladenmousse im Glas | CHF 7.- |
| <input type="checkbox"/> | Schokoladentrüffel | CHF 8.- |
| <input type="checkbox"/> | Profiteroles | CHF 4.- |
| <input type="checkbox"/> | Crèmeschnitte | CHF 6.- |
| <input type="checkbox"/> | Fruchtspiess | CHF 5.- |
| <input type="checkbox"/> | Nusstorte | CHF 5.- |

Unsere Preise verstehen sich pro Person inkl. MwSt.

Stand | 06.2022