

# BELVEDERE

BELVEDERE  
HOTEL FAMILIE



## UNSERE SPEISEKARTE

# «Il dalet pür» - der pure Genuss

### VORSPEISEN

Lauwarmer Kartoffelsalat mit Bündner Speck, 24  
selbst geräucherter Forelle vom  
Kundelfingerhof, Kräutern und Meerrettich

Tatar vom Schweizer Rind mit Brioche, 70 g 26  
Chilimayonnaise und frittierten Kapern 140 g 36

**Gluten- & laktosefrei möglich**

Gemischter Blattsalat mit grilliertem grünen 16  
Spargel, rustikale Grissini und Radieschen

### SUPPEN

Gerstensuppe mit Bündnerfleisch, 14  
Rahm und Schnittlauch

Klassische Spargelcremesuppe 14  
mit Rahmhaube

— mit Bündner Rohschinken 18

### ZWISCHENGÄNGE

Kräuterrisotto mit gehobeltem Sbrinz 18  
und Rucola

— mit sautierten Flusskrebse 24

Capuns mit Bergkäse, Bündnerfleisch 18  
und Rotweinschalotten **Auch vegetarische möglich**

— als Hauptgang 28

### HAUPTGÄNGE

Kalbshohrücken von der Metzgerei Hatecke 54  
an Morchelrahmsauce mit Selleriepüree und  
Kartoffel-Kohlrabigratin

6 Stunden sanft geschmorte Schweizer 44  
Lammschulter mit Spargel-Kefen Cassoulet  
und Engadiner Polentaschnittchen

Weisser Spargel mit Sauce Hollandaise 32  
mit neuen Kartoffeln

— mit Bündner Rohschinken 39

Geschmorte Aubergine mit gerösteten 26  
Nüssen, Granatapfel, Pommes Rissolées,  
Rucola und Frischkäse **VEGAN**

### DESSERTS

Sauerampferglace, Schafsjoghurt, 16  
Granolacrumble und Mandelcreme

Vanille-Marzipantörtchen mit frischen Beeren 12

Variation vom Rhabarber mit 16  
Rhabarbersorbet

Hinweise zu Allergenen und Inhaltsstoffen  
erhalten Sie auf Nachfrage von unserem  
Serviceteam.