

BELVEDERE

BELVEDERE
HOTEL FAMILIE



UNSERE SPEISEKARTE

«Il dalet pür» - der pure Genuss

VORSPEISEN

Pastete vom Reh mit Sellerie und schwarzer Nuss	18
Tatar vom Schweizer Weiderind mit Alpbutterbrioche, Gewürzcreme und eingelegtem Gemüse GF LF möglich	70 g 26 140 g 36
Gemischter Blattsalat mit Tschliner Ziegenkäse und Chili-Quittenchutney	16

SUPPEN

Gerstensuppe mit Bündnerfleisch, Rahm und Schnittlauch Auch vegan möglich	14
Kürbiscremesuppe mit Kernen und Öl	14

VEGAN

ZWISCHENGÄNGE

Capuns mit Bergkäsesauce und Bündnerfleisch GF LF möglich	21
Als Hauptgang	28
Maroniravioli mit Trüffel, Petersilie und Sbrinz	18

HAUPTGÄNGE

Rosa gebratenes Entrecote vom Schweizer Rind mit Portweinjus, Kartoffelgratin und Grillgemüse GF	56
Rosa gebratenes Hirschentrecote mit Pizokels «Tschin»-Birne und Rotkohl	48
Ragout vom Hirsch mit Pizokels «Tschin»-Birne und Rotkohl	42
Tagliatelle mit Steinpilzrahm, Petersilie und Rotweinschalotten	29

DESSERTS

Maronimousse mit Sauerkirschen und Meringues	14
Schokoladenküchlein mit Sauerrahmglace und Heidelbeeren	16
Creme brulee mit Fuatscha grassa und Apfelsorbet	16

Stand 08 | 23