

# BELVAIR

BELVEDERE  
HOTEL  
FAMILIE



FIRMENWEIHNACHT  
MENÜVORSCHLÄGE

## — VORSPEISEN

Minestrone alla Nonna

Toscana Salat mit gebackenem Taleggio

Pata Negra Rohschinken mit Feigen und Rucola

Geräuchertes Schwertfilet-Carpaccio mit Topinambur und Origano-Focaccia

Gemüse-Terrine mit Basilikum und kleinem Salatbouquet

Geräuchertes Saiblingsfilet mit Variation vom Sellerie

## — SUPPEN UND ZWISCHENGÄNGE

Tomatensuppe mit Basilikum Bruschetta

Geflügel-Consomme mit Trüffel-Fagottini

Karottencremesuppe mit Safran-Apfelperlen

## — HAUPTGÄNGE

Gebrautes Schweinefilet mit Madeirajus, dazu Kartoffel-Gnocchi und Karotten

Kalbs-Ossobuco mit Prosecco-Risotto und Broccoli

Wolfsbarschfilet nach Mediterraner Art, dazu blaue Kartoffelwürfel und Peperonata

Lammrücken am Stück gebraten mit Rosmarinsauce, cremiger Polenta und Marktgemüse

Tranchen vom Rindsbraten mit Portweinjus, Kartoffelpüree und Ofengemüse

Rindsentrecote mit Estragon-Sabayon, dazu Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse

Geschmorte Kalbsbacken mit kräftiger Rotwein-Sauce, dazu Tagliolini und grüne Bohnen

## — DESSERTS

Amaretti-Parfait mit Passionsfrucht

Tiramisu mit Himbeeren

Pastel de Nata mit Zimtglace

Variation von der Schokolade

Creme Catalan nach Art des Hauses

Limetten-Mascarponecreme mit Sables

Schokoladen-Fondant mit Mango-Ragout

## — MENÜPREISE

3-Gang Menü CHF 69.- pro Person

4-Gang Menü CHF 79.- pro Person

Für die Wahl der Weine und die Menübesprechung nehmen wir uns gerne Zeit, um Sie persönlich zu beraten. **Frank Schulze . BADEHOTEL BELVAIR . Tel. 081 861 25 00**