

BELVEDERE

BELVEDERE
HOTEL FAMILIE

— Menüvorschläge
Firmenweihnacht

– Vorspeisen

Duett vom gebeizten Saibling mit Meerrettichmousse und Pumpernickel **GF**

Ziegenkäsepraline von der Familie Mair aus Tschlin mit Portweifeigen und Nüssen **LF**

Handgeklopftes Carpaccio vom heimischen Rind mit Trüffel, Rucola und Balsamico **GF LF**

Kalbstatar mit grillierten Salatherzen, Wacholdercrème und Knusprigen Roggentäschli

– Suppen

Crèmesuppe vom Lauch mit Crème Fraîche-Espuma

Kartoffelcrèmesuppe mit Bergkräutern **GF**

Rindsconsommé mit Royal und Gemüsebrunoise **GF**

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbsiskernschaum **GF**

– Zwischengänge

«Plain in pigna» mit Sauerrahm **GF LF** (auch vegetarisch möglich)

Capuns mit Mascarponeschaum und Bündnerfleisch **GF LF** (auch vegetarisch möglich)

Kalbsravioli mit Salbeibutter und Wirz

Duett vom geschmorten Sellerie mit Bodenkohlraben und Bergkäseschaum

– Hauptgänge | Fleisch

Rosa gebratener Hirschrücken CH/EU an Heidelbeerjus mit Haselnussspätzli, Maroni und Rosenkohl

Ragout vom Heimischen Reh CH mit Rotkohl, Kroketten und Schwarzwurzel von der Familie Breitler

Rosa gebratener Kalbshohrücken von der Metzgerei Hatecke an Tobinamburcrème mit tourniertem Gemüse und Petersilie

Im Ganzen gebratenes Rindsentrecôte an Sauce Bernaise mit Kartoffelgratin und buntem Gemüse **GF**

Mit Samnauner Bergkäse gefüllte Mais-Pouletbrust auf Kerbelcrème und Duett vom Rüeblì **GF**

– Hauptgänge | Fisch

Gebratener Zander mit Beurre Blanc, Flusskrebse und Morcheln **GF LF**

Pochiertes Forellenfilet mit Birnenstocki, Lardo und Blumenkohl **GF LF**

Confiertes Saiblingsfilet mit Kürbisrisotto und Lattich **GF**

– Hauptgänge | Vegetarisch

Tagliatelle in Schwarzwurzel-Rahmsauce mit Petersilie

Vetliner Pizzoccheri

Gebackenes Sentner Landei auf Spinatrisotto **LF**

Rotkohlravioli auf geräuchertem Sauerkraut und Vogelbeeren

– Desserts

Mousse vom heimischen Honig mit Karamellglacé **GF**

Schnitte von der Zartbitterschokolade mit Preiselbeersorbet und Meringue

Haselnuss-Soufflé mit Vanillie und Beeren

Crème Brûlée mit Pistazien und Cassissorbet

Triologie vom Rast-Kaffee

Apfelküchlein mit Calvados-Sabayone

– 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 89.-

4-Gang Menü CHF 99.-

5-Gang Menü CHF 109.-

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

Unsere Preise verstehen sich pro Person inkl. MwSt.

Stand | 08.2022

BELVEDERE

GF Glutenfrei **LF** Laktosefrei