

BELVAIR

BELVEDERE
HOTEL FAMILIE



– Menüvorschläge

– Vorspeisen

Geräuchertes Saiblingsfilet mit Dillschaum, Gurkensalat und Radiesli **GF** **LF**

Blattsalat in Variationen mit Nüssen, Äpfeln und Parmesanchips **GF** **LF**

Gemüsesalat mit Feta **GF**

Waldorfsalat mit gebratenen Waldpilzen **GF** **LF**

Variation vom Fenchel mit Passionsfrucht und Landrauchschinken **GF** **LF**

– Suppen

Tomatensuppe mit Basilikum-Bruschetta **LF**

Selleriecremesuppe mit Birnenragout **GF**

Süßmaiscremesuppe mit gerösteten Cashewnüssen **GF**

Auberginencremesuppe mit Artischockenragout **GF**

Geflügelbouillon mit Trüffel-Fagotini

– Hauptgänge | Fleisch

Kalbssteak «Toskana» mit Tagliatelle und Peperonata

Tranchen von Rindshuftdeckel an Meerrettichsauce
mit Kartoffelpüree und Wurzelgemüse **GF** **LF**

Kalbs- Saltimbocca mit Safranrisotto und Marktgemüse **GF**

Hirschentrecote unter Thymian-Honig Kruste mit bunten Spätzli und Saisongemüse

Perlhuhnbrust mit Sherryjus, Bratkartoffeln und Ratatouille **GF** **LF**

– Hauptgänge | Fisch

Zanderfilet unter Basilikum-Olivenkruste auf einem Rahmlauchbett und Gnocchi

Wolfsbarschfilets vom Grill mit Hibiskus-Buttersauce,
Griessgnocchi und Marktgemüse **LF**

Kabeljaumedailon nach mediterraner Art mit schwarzem Quinoa und Rahmkohlrauben

– Hauptgänge | Vegetarisch

Tofugeschnetzeltes mit orientalischen Glasnudeln und Banane in Kokospanade

Rösti mit Gemüsevariation und pochierten Eiern **GF** **LF**

Gemüselasagne an Arrabiatasauce

— Desserts

Crema Catalana nach Art des Hauses **GF**

Marmorierte Schokoladenmousse mit Orangenragout **GF**

Warme Crêpe mit Birnenragout gefüllt an Schokoladensauce

Mascarpone-Limettencreme mit Beeren **GF**

Tiramisu mal anders

— Menüpreise

3-Gang Menü CHF 69.-

4-Gang Menü CHF 79.-

5-Gang Menü CHF 89.-

Unsere Preise verstehen sich pro Person inkl. MwSt.

Stand | 06.2022

BELVAIR

GF Glutenfrei **LF** Laktosefrei