

Menüvorschläge
für Ihre
Feiern und Anlässe
im Hotel Belvédère

Liebe Gäste

Schön, dass Sie Ihre Feier / Anlass bei uns im Hotel Belvédère feiern möchten.

Erlesene Gaumenfreuden an Ihrem schönsten Tag sind dabei besonders wichtig.

Wir freuen uns, Ihnen Ihr individuelles Menu vorbereiten zu dürfen.

Gerne nehmen wir, neben unseren Vorschlägen, auch Ihre persönlichen Wünsche entgegen.

Preise

3-Gang Menü CHF 79.00 pro Person

4-Gang Menü CHF 89.00 pro Person

5-Gang Menü CHF 95.00 pro Person

Weinempfehlung

Gerne empfehlen wir Ihnen auch die entsprechenden Weine zu Ihrem Menu.

Vorspeisen

Duett vom gebeizten Saibling mit Meerrettichmousse und Pumpernickel (GF, LF)

Flusskrebssülzchen mit Frisée und Brombeeren (GF, LF)

Melone mit Bündner Rohschinken, hausgemachten Grissini und Oliven (LF)

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

Carpaccio vom heimischen Rind mit Trüffelmayonnaise, Rucola und Balsamico (GF, LF)

Kalbstatar mit Gin-Gurke und Gazpacho (GF, LF)

Suppen

Crèmesuppe vom Lauch mit Crème Fraîche-Espuma

Kartoffelcrèmesuppe mit Bergkäutern (GF)

Gerstensuppe mit Bündnerfleisch und Schnittlauch (LF)

Rindsconsommé mit Royal vom Sentner Landei und Gemüsebrunoise (GF)

Kräuteressenz mit Trüffelquarkknockerl

Geflügelcrèmesuppe mit Blätterteiggebäck

Tomatensuppe mit Mozzarella-Espuma und Basilikumpesto (GF)

Zwischengänge

Plain in Pigna mit Sauerrahm und Kürbiskernöl (GF, LF)

Lauwarmes Garnelentatar mit Peperonisud und Erbsen (GF, LF)

Gebackenes Bergkäsebällchen mit Tomatenchutney und Brunnenkresse (LF)

Capuns mit Mascarponeschaum und Bündnerfleisch (vegi)

Bündnerfleischravioli mit Salbeibutter und Gartenkresse (GF)

Gebratene Jakobsmuschel mit Petersiliencrème und Safran (GF, LF)

Gebackene Kalbspraline mit Kräuterrisotto und Rotweibutter

Hauptgänge

Fleisch:

Rosa gebratener Kalbshohrücken von der Metzgerei Hatecke mit Kartoffelkräpfen,
grünem Spargel und Morchelsauce

Im Ganzen gebratenes Rindsentrecôte mit Sauce béarnaise,
Kartoffelgratin und buntem Gemüse (GF)

Mit Spinat gefüllte Mais-Pouletbrust auf Kerbelcrème und Duett vom Rüeblli (GF)

Rosa gebratener Lammrücken mit gebackener Buchweizenpolenta und cremigem Kohlrabi

Sanft gegartes Schweinsfilet mit Thymiansauce, Duchessekartoffeln und Wildkräutercrème

Fisch:

In Butter gebratenes Felchenfilet mit Blattspinat und Salzkartoffeln (LF, GF)

Gebratener Zander auf rahmigem Spitzkohl und Junglauch (LF, GF)

Lachsforelle auf Gersotto mit knusprigem Lardo und Liebstöckel (GF LF)

Gebratener Steinbutt auf Zitronengras-Rüeblli-Crème und violetter Kartoffelragoût (GF LF)

Pochiertes Forellenfilet mit Birnenstocki und Brokkoli (GF LF)

In Safranfond pochierter Kabeljau auf Venerereis, Pak Choi und geschmolzenen Tomaten (GF LF)

Vegetarisch:

Malfatti in Weissweinsauce mit Blattspinat, Pinenkernen und Kirschtomaten

Tagliatelle in Trüffle-Rahmsauce mit Petersilie

Capuns mit Rahmwirz und Bergkäse gratiniert (LF)

Hausgemachte Buchweizenpizokels mit Mangold und Mascarponeschaum (LF)

Gebackenes Sentner Landei auf Kräuterrisotto und Gemüse (LF)

Desserts

Mousse vom heimischen Honig mit Karamelleis (LF)

Schnitte von der Zartbitterschokolade mit Himbeersorbet und Meringe

Haselnuss-Soufflé mit zweierlei Vanille (Eis, Rahm) und Beeren

Crème Brûlée mit Pistazien und Cassis Sorbet (GF)

Parfait von der Erdbeere mit weisser Schokolade (GF)

Triologie vom Rast-Kaffee (Schnitte, Sauce, Glace)

Apfelküchlein mit Calvados-Sabayone

ODER

Dessert- & Käsebuffet

Sie möchten Ihre Gäste beim Dessert nicht vor vollendete Tatsachen stellen, sondern ihnen die freie Wahl lassen? Gerne bereiten wir auf Wunsch ein Dessert- & Käsebuffet für Sie zu.

Der Aufpreis zum obigen Menüpreis beträgt CHF 14.00 pro Person.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen bei der Hauptspeise, zum Aufpreis von CHF 8.00 pro Person, gerne auch ein Supplement.

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne noch weitere heimische Produkte am Tisch ein:

Speckbohnen	CHF 4.00
Buntes Gemüse	CHF 4.00
Blattspinat	CHF 4.00
Geschmorter Paprika	CHF 4.00
Risotto	CHF 5.00
Kartoffelgratin	CHF 5.00
Buchweizenpasta	CHF 5.00
Kartoffelkrapfen	CHF 5.00
Trüffelkroketten	CHF 7.00
Sauce Hollandaise	CHF 2.50
Jus	CHF 2.50
Kräuterbutter	CHF 2.50