Menüvorschläge

Gerne stellen wir Ihnen unseren Betrieb kurz vor

- Gediegenes Ambiente mit wunderschöner Sicht auf den Vierwaldstättersee
- Grosse gedeckte Seeterrasse für Apéro und Dinner
  (Apéro bis 200 Personen, Dinner bis 100 Personen)
- Ausgezeichnete Küche mit frischen, regionalen Kreationen.
  (1 Michelin Stern, 17 Punkte Gault Millau)
- Eigene Bootsplätze für unsere Gäste und eine Anlegestelle für grössere Boote direkt vor dem Restaurant
- Gratis-Parkplätze
- Sehr gute Anbindung an den Öffentlichen Verkehr, der Bahnhof Hergiswil ist in 4 Minuten und die Anlegestelle der Kursschiffe in 2 Minuten zu Fuss erreichbar

Hier finden Sie einen Auszug aus unserer vielseitigen Küche, sehr gerne können Sie uns auch Ihre individuellen Menü-Wünsche bekannt geben, und wir stellen Ihnen einen tollen Vorschlag zusammen.

Apéro-Häppchen

Crostini mit Rindstatar	5.50 Stk.
Gazpacho Süppchen mit Jakobsmuschel	5.50 Stk.
Rohschinken & Melonen Spiessli	5.50 Stk.
Mini Spinat-Käsequiche	5.50 Stk.
Oliven und Sbrinzmöckli	5.50 Stk.
Marinierter Lachs mit Avocado und Orange	9.50 Stk.
Crostini mit Fetakäse und Gemüse	5.50 Stk.

Ein Auszug aus unserem Angebot, gerne stellen wir Ihnen einen individuellen Menüvorschlag zusammen.

Mittagsmenü

Schaumsuppe von Gartenerbsen
mit pochiertem Landei und Kräuter-Espuma
****

Geschmorter Brasato vom Black Angus Rind,
mit Kartoffelmousseline und kleinen Karotten
****

Marinierte Aprikosen mit Sauerrahm-Eis,
Mandeln und Minze

3 Gänge CHF 98

Belvédère-Menü

Rosa gebratener Tuna mit Sesam, Kichererbsencrème,
Wasabi-Emulsion und Kapuzinerkresse
****

Pochiertes Bio-Landei
Hausgemachte Paccheri Pasta, Spinat, getrocknete Tomaten
****

Temperiertes Filet vom Saibling mit Erbsenpürée,
Beurre Blanc und Erbsenkresse
****

Rosa gebratenes Entrecôte vom Emmentaler Black Angus-Rind
Rotweinjus, Pilz-Risotto und kleinen Karotten
****

Joghurt-Eis mit Mango-Essenz, Grand Cru Schokoladetörtchen
und Minze

4 Gänge 148 / 5 Gänge CHF 168

Weihnachtsmenü

Tatar vom Black Angus-Rind mit marinierten Randen,
Wasabi-Sauce und Frischkäse-Crème
****

Pochiertes Bio-Landei
Hausgemachte Pasta, Kürbiscrème mit weihnachtlichen Gewürzen
****

Medaillon vom Atlantik Winterkabeljau
mit Gersten, Brunnenkresse und Safran-Velouté
****

Rosa gebratenes Filet vom Emmentaler Rind mit Marsala-Jus
Kartoffelmousseline und Winter-Karotten
****

Schokoladenmousse mit Zwetschgen-Essenz
und Zimtchips

4 Gänge 148 / 5 Gänge CHF 168

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Ihr Gastgeberpaar
Fabian Inderbitzin & Yvonne Chappuis

Seerestaurant Belvédère
Seestrasse 18a
CH-6052 Hergiswil
Telefon +41 41 630 30 35
Fax +41 41 630 30 36

info@seerestaurant-belvedere.ch www.seerestaurant-belvedere.ch

MICHELIN
2024

17
Gault&Millau