

Menüvorschläge

Für Bankette ab 8 Personen

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 Gerichten in unserem Seebistro und Gourmet-Seerestaurant (1 Michelin Stern, 17 Punkte Gault Millau)
- Eigene Bootsplätze für unsere Gäste und eine Anlegestelle für grössere Boote direkt vor unserem 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	4.50 Stk.
Gazpacho Süppchen mit Jakobsmuschel	5.50 Stk.
Rohschinken & Melonen Spiessli	4.50 Stk.
Mini Spinat-Käsequiche	4.50 Stk.
Oliven und Sbrinzmöckli	4.50 Stk.
Marinierter Lachs mit Avocado und Orange	9.50 Stk.
Crostini mit Fetakäse und Gemüse	4.00 Stk.

Seebistro-Bankettmenü

Büffelmozzarella mit marinierten Gurken, Tomaten,
Dill und gebackenen Schalotten

Schaumsuppe von Gartenerbsen
mit Sesamöl und Safran-Espuma

Gebratene Maispouarden-Brust mit Gemüse-Risotto,
Tomatensalsa und rotem Basilikum

Geschmorter Apfel mit Joghurt-Eis,
Minze und Zimt-Crumbles

3 Gänge CHF 75 / 4 Gänge CHF 89

Mittagsmenü

Schaumsuppe von Karotten
mit Olivenöl und Kräuter-Espuma

Geschmorter Brasato vom Black Angus Rind,
mit Kartoffel-Pürée und Broccoli

Marinierte Aprikosen mit Sauerrahm-Eis,
Mandeln und Minze

3 Gänge CHF 75

Belvédère-Menü

Rosa gebratener Tuna mit Sesam, Kichererbsencreme,
Wasabi-Emulsion und Kapuzinerkresse

Curry-Schaumsuppe mit Jakobsmuschel,
Minze-Espuma und Sesamöl

Temperiertes Filet vom Saibling mit Spinat-Veluté,
gebackenen Gersten und geschmortem Lauch

Rosa gebratenes Filet vom Black Angus-Rind mit Rotweinjus,
Pilz-Risotto und kleinen Karotten

Joghurt-Eis mit Honig, Macadamia-Nüssen, Grand Cru Schokolade
und Salzkaramell-Sauce

4 Gänge 118 / 5 Gänge CHF 139

Weihnachtsmenü

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

Kürbiscremesuppe mit weihnachtlichen Gewürzen
und Riesenkrevetten

Medaillon vom Atlantik Winterkabeljau
mit Gersten, Brunnenkresse und Kräuter-Veluté

Im Ofen gebratenes Kalbscarrée mit Marsala-Jus
Petersilien-Risotto und Winter-Karotten

Crème Brûlée
mit marinierten Zwetschgen und Joghurt-Eis

4 Gänge 124 / 5 Gänge CHF 139

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

