

SEEBISTRO DINNER

CARPACCIO VON SOMMERTOMATEN

BURRATA | VINAIGRETTE | EINGELEGTER RETTICH

MAISCRÈMESUPPE

GEBACKENER STANSER ZIEGENFRISCHKÄSE | OLIVENÖL | PAPRIKA-ESPUMA

HAUSGEMACHTE SPAGHETTINI

BASILIKUM-BAUMNUSSPESTO | POCHIERTES BIO LANDEI | PARMIGIANO REGGIANO

GEBRATENES DORADENFILET

SPARGELN-VELOUTÉ | SPINAT | GERSTEN

KNUSPRIGES SCHNITZEL VON DER SCHWEIZER POULARDENBRUST

SENFCRÈME | GURKENSALAT | SCHNITTLAUCHKARTOFFELN

ÎLE FLOTTANTE

ERDBEER-ESSENZ | HIMBEEREN | BLÜTEN

2 GÄNGE 78

3 GÄNGE 98

4 GÄNGE 118

5 GÄNGE 138

GANZES MENU 6 GÄNGE 158

KLASSIKER

BELVÉDÈRE SALAT

BABY LATTICH | KICHERERBSEN | FRISCHKÄSE 24 (VORSPEISE)

BELVÉDÈRE TATAR

HANDGESCHNITTENES TATAR VOM EMMENTALER RIND | LANDEI | EINGELEGTE RANDEN 58

FILET VOM EMMENTALER RIND MIT KRÄUTERKRUSTE

TRÜFFELJUS | KARTOFFELCAPPUCCINO | SAISONGEMÜSE 74

GEBACKENE EGLIFILETS

ZITRONEN-MAYONNAISE | KLEINE KARTOFFELN | BLATTSPINAT 48

Belvédère

— Seerestaurant —

@Home

ALLE GERICHTE AUCH ZUM MITNEHMEN.

SORGFÄLTIG VERPACKT | GEKÜHLT 48H HALTBAR | EINFACHES ERWÄRMEN

ALLE PREISE IN SCHWEIZER FRANKEN, INKL. MWST.