

GOURMET LUNCH

MARINIERTER SPARGEL

INGWER HOLLANDAISE | PILZE | FRISCHKÄSE

GARTENERBSEN-CRÈMESUPPE

POCHIERTES BIO LANDEI | OLIVENÖL | MINZE-ESPUMA

HAUSGEMACHTE STROZZAPRETI

BÄRLAUCHCRÈMESAUCE | RICOTTA | GESCHMORTE PEPERONI

TEMPERIERTES MEDAILLON VOM SCHWYZER SAIBLING

DASHI-VELOUTÉ | GARTENERBSEN | SPINAT

HACKBÄLLCHEN VOM EMMENTALER RIND

MORCHELRAHMSAUCE | KARTOFFELCAPPUCCINO | KLEINE KAROTTEN

TARTE VON DER GRAND CRU SCHOKOLADE

ERDBEER-ESSENZ | VANILLEEIS | SCHOKOLADENESPUMA

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.