

*Über 100 Jahre Belvédère -
im Zeichen der Tradition und Gastfreundschaft*



*Entenleberterrinen mit süss-saurem Rhabarber und Campari-Gelee
in Begleitung von Olivenöl-Brioche mit Fleur de sel
Duck liver terrine with sweet and sour rhubarb and Campari jelly
accompanied by olive oil brioche and fleur de sel*



*Klarer Hummer-Ristretto mit Wan Tan Ravioli gefüllt mit Thunersee-Hecht
Clear lobster ristretto with Wan Tan ravioli filled with pike from the Lake of Thun*



*Steinbutt schonend gebraten auf Gartenlorbeer und Sommergemüse
an leichter Chili Beurre blanc
Turbot gently cooked on laurel and summer vegetables on a light chili beurre blanc*



*Rinderfilet-Medaillon mit Dörraprikosen und Lenkerbleukruste
an weisser Portweinsauce
Polenta mit Sauerrahm und Saisongemüse
Medallion of beef fillet with dried apricots and a blue veined cheese from the Lenk,
on a white port wine sauce, polenta with sour cream and seasonal vegetables*



*Reichhaltige Rohmilchkäseauswahl von Nah und Fern
mit hausgemachtem Früchtebrot
Rich choice of cheeses with homemade fruit bread*



*Moelleux gefüllt mit Torrone auf marinierten Erdbeeren begleitet von
Estragon-Quark-Eis und geeiste Limoncello-Sabayon
Moelleux filled with nougat on marinated strawberries,
estragon curd ice-cream and iced Limoncello sabayon*



*Wählen Sie frei nach Ihrem « Gluscht » -
Please choose according to your appetite:*

<i>4 Gang / 4 courses</i>	<i>CHF</i>	<i>94.00</i>
<i>5 Gang / 5 courses</i>	<i>CHF</i>	<i>108.00</i>
<i>5 Gang mit Käsewagen / 5 courses with cheese trolley</i>	<i>CHF</i>	<i>119.00</i>