

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



*Entenleber Tranche kurz gebraten auf Gewürzbrot in Begleitung
von Zitrusfrüchte Confit mit Apfelkapern*

*Tranche of duck foie gras shortly sautéed and served on herb bread,
accompanied by confit of citrus fruits and apple capers*



Doppelte Wildkraftbrühe mit seinen Tortellini und Blätterteigknusper
Clear game soup "double" served with homemade game stuffed Tortellini



*Jakobsmuscheln poeliert auf Meerfrüchte Ragout
in Begleitung von glasiertem Tobinambur*
*Coquilles St. Jacques, lightly sautéed on ragout of sea fruits,
accompanied by glazed sunchoke*



Medaillon vom Rehrücken auf Spiezer Trüffelsauce mit Marsala Solera 20 Jahre
Kartoffelroulade mit Kräuterfüllung und glasiertes Wurzelgemüse
Médailillon of saddle of venison sauté on Spiezer truffle sauce with Marsala "20 years"
Potatoes herb roulade and glazed root vegetables



*Reichhaltige Rohmilchkäseauswahl von Nah und Fern
mit hausgemachtem Früchtebrot*
Rich selection of raw-milk cheese with homemade fruit bread



Valrhona Schokoladen Gugelhüpfchen « Belvédère » an Zimtbirne
mit erfrischendem Kürbis Eis
*Gugelhupf of Valrhona chocolate « Belvédère » am cinnamon pear
with refreshing pumpkin Ice cream*



*Wählen Sie frei nach Ihrem « Gluscht » -
Choose freely according to your appetite*

<i>4 Gang / courses</i>	<i>CHF</i>	<i>98.00</i>
<i>5 Gang / courses</i>	<i>CHF</i>	<i>112.00</i>
<i>6 Gang / courses</i>	<i>CHF</i>	<i>125.00</i>