

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



*Entenleber Tranche kurz gebraten auf Gewürzbrot in Begleitung
von Zitrusfrüchte Confit mit Apfelkapern
Tranche de foie de gras de canard sautée sur pain d'épices
accompagné de confit de fruits agrumes aux câpres*



*Doppelte Wildkraftbrühe mit seinen Tortellini und Blätterteigknusper
Consommé double de gibier aux ses tortellini et feuilleté croustillante*



*Jakobsmuscheln poeliert auf Meerfrüchte Ragout
in Begleitung von glasiertem Tobinambur
Coquilles St. Jacques poêlées sur ragoût de fruits de la mer
accompagné de topinambour glacé*



*Medaillon vom Rehrücken auf Spiezer Trüffelsauce mit Marsala Solera 20 Jahre
Kartoffelroulade mit Kräuterfüllung und glasiertes Wurzelgemüse
Médailon de selle de chevreuil sauté à la sauce Marsala aux truffes de Spiez
Galette de pomme de terre aux fines herbes et légumes racines glacées*



*Reichhaltige Rohmilchkäseauswahl von Nah und Fern
mit hausgemachtem Früchtebrot
Choix de fromages au lait cru servi au pain aux fruits maison*



*Valrhona Schokoladen Gugelhüpfchen « Belvédère » an Zimtbirne
mit erfrischendem Kürbis Eis
Gugelhupf au chocolat amer „Belvédère“ à la poire poché à cannelle, glace de potiron*



Wählen Sie frei nach Ihrem « Gluscht » -

Nous vous offrons de sélectionner votre menu à votre goût

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