

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



*Jakobsmuscheln und Strauchtomaten in Lavendelhonig und Ingwer kurz gebraten  
in Begleitung von hausmariniertem Lachs und sonnenverwöhnter Melone*

*Coquilles St. Jaques et tomates sauté au gingembre et au miel  
accompagné de saumon mariné et melon du sud*



*Doppelte Entenkraftbrühe mit Enten Rillettes  
Crystal de cannete et rillettes de canard*



*Steinbutt aus der Normandie pochiert mit Chinakohl und Erbsen  
an leichter Champagnersauce  
Turbot normande poché au chou de Chine, petits pois à la sauce légère au Champagne*



*Simmentaler Kalbssteak poeliert auf sautierten Steinpilzen  
an Spiezer Blauburgunder-Rotweinsauce,  
Bergziger-Raviolo und Marktgemüse  
Steak de veau du Simmental poêle sur cèpes à la sauce vin rouge de Spiez,  
raviolo farcis au sérac d'alpage et légumes de saison*



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



*Holunderblüten-Griessflammerie auf Kirschenkompott mit Balsamico  
in Begleitung von gebackenem Mascarpone-Eis  
Flamri de semoule aux aromes de fleurs de sureaux en compote de cerises  
à la vinaigre balsamique accompagné de glace mascarpone frite*



*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>94.00</i>
<i>5 Gang / plats</i>	<i>CHF</i>	<i>108.00</i>
<i>5 Gang mit Käsewagen /avec chariot de fromage</i>	<i>CHF</i>	<i>119.00</i>