

*Es gibt keine aufrichtigere Liebe,  
als die zum Essen.*

*George Bernard Shaw, Nobelpreisträger für Literatur 1925*

**Die aktuellen Belvédère Kreationen –  
Les nouvelles créations Belvédère  
Kalte, kleine Genüsse – Cold starters**

*Bunte Herbstblattsalate auf Randen Carpaccio mit geröstetem Sesam 18.50  
an Baumnussöl Quittenessig Dressing in Begleitung von süß-sauren Kürbisperlen  
Seasonal baby greens on Carpaccio of beetroot with roasted sesame and dressing of  
walnut oil and quince vinegar accompanied by sweet & sour pearls of pumpkin*

*Tarte vom Steinpilz auf rotem Zwiebel – Lauch Confit 19.50  
in Begleitung von Wildschweinrohschinken und buntem Salatbukett  
Tarte of porcini on red onion-leek confit served with dried ham of wild boar and seasonal  
baby greens*

*Hausgemachte Wildterrinen mit Trockenfrüchten in Vermählung 24.50  
mit hausmariniertem Lachs und Auberginen Kaviar  
Homemade Terrine of game with dried fruits, accompanied by home marinated salmon and  
caviar of aubergine*

*Entenleber Tranche kurz gebraten auf Gewürzbrot in Begleitung 28.50  
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*

*Rinderfilet-Tatar „Belvédère“ mit Trüffelöl – der Klassiker vor dem kl. 28.50  
Gast am Tisch zubereitet, serviert mit Toast und Butter gr. 45.00  
Tatar of beef tenderloin “Belvédère” with truffle oil  
Prepared directly at the table in front of our guests, served with toast and butter*

## **Aus dem Suppentopf – Soups**

<i>Doppelte Wildkraftbrühe mit seinen Tortellini und Blätterteigknusper</i> <i>Clear game soup “double” served with homemade game stuffed Tortellini</i>	15.50
<i>Kürbisschaumsuppe mit Homberger Ziegenfrischkäse Gnocchi</i> <i>Butternut squash soup with Gnocchi of Homberg goat fresh cheese</i>	12.50
<i>Artischockensuppe mit Riesenkrevette im Speckmantel gebraten</i> <i>unter luftiger Salbeischaumhaube</i> <i>Soup of artichoke with giant prawn, sautéed in a jacket of bacon under foam of sage</i>	17.50
<i>Trilogie von köstlichen Suppen – einmal anders präsentiert</i> <i>Trilogy of delicious seasonal soups in a unique presentation</i>	18.50

## **Warme, kleine Köstlichkeiten – Warm starters**

*Als Vorspeise, mittlere Grösse sowie als Hauptgang erhältlich*

***Vous pouvez choisir entre trois assiettes de taille différente***

<i>Piemontaiser Gnocchi mit Spiezer Trüffel</i> <i>und geschmortem Kürbisgemüse an Apfelwein Sabayon</i> <i>Gnocchis Piedmont style with Spiezer truffle and braised pumpkin</i> <i>on “Sabayon” of apple wine</i>	19.50	33.50	42.50
<i>Jakobsmuscheln poeliert auf Meerfrüchte Ragout</i> <i>in Begleitung von glasiertem Tobinambur</i> <i>Coquilles St. Jacques, lightly sautéed on ragout of sea fruits,</i> <i>accompanied by glazed sunchoke</i>	29.50	43.50	51.50
<i>Eglifilets mit Steinpilzen gebraten an Weissweinsauce</i> <i>mit Trauben und Baumruss</i> <i>Kartoffelperlen mit Safran und Herbstgemüse garnitur</i> <i>Filets of perch sautéed with porcini on white wine sauce with grapes and walnut</i> <i>served with golden sautéed potato-saffron perls and seasonal vegetables</i>	22.50	33.00	42.00

*In der Küche, sowie in allen Künsten,  
die Einfachheit ist das Zeichen der Perfektion.*

## **Die grösseren Köstlichkeiten aus der Küche –** *Main courses*

<p><i>Simmentaler Kalbssteak gebraten an Barolo-Balsamico Sauce</i> <i>hausgemachte Spelz Nudeln und mediterranes Gemüse</i> <i>Steak of Simmetal veal sautéed on Barolo-Balsamic vinegar sauce</i> <i>Homemade spelt noodles and Mediterranean vegetables</i></p>	<p>44.00    52.00</p>
<p><i>Kalbsleber flambiert mit Steinpilzen und hausgemachten Spätzli</i> <i>Flamed calf's liver with porcini and shallots on Spiezer red wine sauce</i> <i>with homemade Swiss "Spätzli"</i></p>	<p>35.00    42.00</p>
<p><i>Französische Entenbrust lackiert mit Orangen – Miso</i> <i>Mais Gnocchi mit Steinpilzen und Gemüse Samosa</i> <i>French duck breast lacquered with orange miso</i> <i>Corn Gnocchi with porcini and Samosa with seasonal vegetables</i></p>	<p>40.50</p>
<p><i>Medaillon vom Rinderfilet auf Spiezer Trüffelsauce mit Marsala</i> <i>Mandelkartoffeln „Berny“ und glasiertes Wurzelgemüse</i> <i>Médaille of beef tenderloin on Spiezer truffle sauce with Marsala</i> <i>Potatoes Berny style and glazed root vegetables</i></p>	<p>47.00    55.00</p>
<p><i>Rehpfeffer „Belvédère“ – mit Croutons und knusprigem Speck</i> <i>Spätzli und Herbstgemüse</i> <i>Jugged roe-deer ragout « Belvédère » with Croutons and crispy beacon</i> <i>with homemade Swiss « Spätzli » and seasonal vegetables</i></p>	<p>41.00    49.00</p>
<p><i>Rehschnitzel gebraten an Preiselbeerrahmsauce,</i> <i>Kartoffel-Kräuterroulade und Herbstgemüse</i> <i>Escalope of roe-deer sautéed on mountain cranberries cream sauce</i> <i>Potatoes herb roulade and seasonal vegetables</i></p>	<p>44.00    53.00</p>

### **ab zwei Personen / à partir de deux personnes**

<p><i>Der Klassiker – Rehrücken „Belvédère“ an Wacholderrahmsauce</i> <i>Quittenmus, Rotweimbirnen, Preiselbeer Apfel, Marc- Trauben</i> <i>Spätzli und Rosenkohl sowie geschmortes Apfel-Rotkraut mit glasierten Marroni</i> <i>The classical - saddle of venison « Belvédère » with juniper cream sauce</i> <i>Quince confit, red wine pears, mountain cranberry apple, Marc grapes</i> <i>Spätzli, Brussels sprouts and braised red cabbage with apple and chestnuts</i></p>	<p>68.00 p. Pers.</p>
<p><i>Chateaubriand an Bearnaise und kräftiger Rotweinsauce</i> <i>Mandelkartoffeln „Berny“ und Gemüseauswahl aus dem Saisongarten</i> <i>Chateaubriand on tarragon butter sauce and spicy red wine sauce</i> <i>Berny style potatoes and a vegetable selection of season's garden</i></p>	<p>66.00 p. Pers.</p>

## **Köstliche Rohmilchkäse von Nah und Fern – Choix de fromages**

<i>Kleiner Käseteller mit hausgemachtem Früchtebrot</i> <i>Small cheese platter with homemade fruit bread</i>	16.50
<i>Stilton mit einem Glas Single Quinta Vintage Portwein (4cl)</i> <i>Stilton with port wine Single Quinta Vintage (4cl)</i>	22.50
<i>Käseauswahl vom Wagen (nur abends)</i> <i>Choice from the cheese cart (evening only)</i>	<i>nach Auswahl</i>

## **Süsse Verführungen aus unserer Pâtisserie – Les douceurs de notre pâtisserie**

<i>Hausgemachtes „Tahiti“-Vanille-Karamellköpfli mit Früchten und Rahm</i> <i>Homemade Tahiti vanilla caramel pudding with fruits and whipping cream</i>	12.50
<i>Kastanien Panna cotta mit Vermicelles auf Marc – Trauben, Sauerrahmeis</i> <i>Panna cotta with Vermicelles on Marc grapes, sour cream ice cream</i>	13.50
<i>Zwetschgen Knödel im Mohnmantel auf Rotweinzwetschgen</i> <i>Plum « Knödel » in a poppy seed jacked on red wine plums</i>	16.50
<i>Valrhona Schokoladen Gugelhüpfchen « Belvédère » an Zimtbirne</i> <i>mit erfrischendem Kürbiseis</i> <i>Gugelhupf of Valrhona chocolate « Belvédère » am cinnamon pear</i> <i>with refreshing pumpkin Ice cream</i>	15.50
<i>Pflaumen Trilogie mit Baumnuss Eis – eine wunderbare Verführung</i> <i>Trilogy of prune plum with walnut ice cream - a wonderful seduction</i>	15.50
<i>Apfelküchlein goldbraun gebacken</i> <i>mit Apfel – Zimt Chutney und Vanille Espuma</i> <i>Apple «beignets » golden backed with apple cinnamon chutney and vanilla Espuma</i>	13.50
<i>Dessertvariation Belvédère – süsse Verführungen aus unserer Pâtisserie</i> <i>Belvédère dessert variation - sweet seducements of our Patisserie</i>	18.00

## **Unsere Glace- und Sorbetauswahl – Notre choix de glaces et sorbets**

**Gerne verraten unsere Servicemitarbeiter Ihnen die aktuellen  
Eis- und Sorbetkreationen aus unserer Belvédère – Pâtisserie -**  
*Our friendly staff would be honored to present you the current ice cream  
and sorbet creations of our Patisserie*

<b>Preis pro Kugel</b>	3.50
<i>Price per scoop</i>	
<b>mit Rahm</b>	plus 1.50
<i>with whipped cream</i>	