

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

*George Bernard Shaw, Nobelpreisträger für Literatur 1925*

**Die aktuellen Belvédère Kreationen –  
The latest creations from the Belvédère  
Kalte, kleine Genüsse – Cold Starters**

*Gezupfte Frühlingsboten mit gehobeltem Gemüse an Löwenzahnhonig-  
Holunderblütenessig-Dressing in Begleitung von ligurischen Bruschette* 17.50  
*Variety of spring salads with grated vegetables on a dandelion honey and  
elderflower vinegar dressing accompanied by bruschetta*

*Homberger Frühlingskräuterfrischkäse-Terrine auf mariniertes  
Peperoni und Spargel mit Buchweizen-Cracker und Auberginen-Kaviar* 18.50  
*Spring herb cream cheese on marinated peppers and asparagus  
with buckwheat crackers and eggplant caviar*

*Entenleberterrinen mit süß-saurem Rhabarber und Campari-Gelee* 27.50  
*in Begleitung von Olivenöl-Brioche mit Fleur de sel*  
*Terrine of duck liver with a sweet-sour rhubarb and Campari jelly  
accompanied by olive oil brioche with fleur de sel*

*Kalbstatar nach ligurischer Art mit Limette und Trüffelöl verfeinert,* kl. 29.00  
*begleitet von Salatkräutern, Avocados und Rosmarin-Focaccia* gr. 47.00  
*Veal tartar Ligurian style with lime and truffle oil,  
accompanied by herbs, avocado and rosemary focaccia*

*Rinderfilet-Tatar „Belvédère“ mit Trüffelöl – der Klassiker vor dem* kl. 28.50  
*Gast am Tisch zubereitet, serviert mit Toast und Butter* gr. 45.00  
*Beef steak tartare « Belvédère » with truffle oil – the classic prepared in front  
of the guest's table, served with toast and butter*

*You can enjoy your treat of tobacco in our newly built fumoir.  
We gladly serve an accompanying fine brandy or a coffee specialty.*

## **Aus dem Suppentopf – Soups**

<i>Klare Ochsenschwanzsuppe mit seinem Raviolo in Begleitung von würzigem Blätterteiggebäck Oxtail soup with its raviolo accompanied by savory puff pastry</i>	16.50
<i>Spinat-Bachkresseschaumsuppe mit Eierschwämmli-Crostini Spinach and watercress cream soup with chanterelle mushroom crostini</i>	13.50
<i>Eierschwämmchensuppe unter Kräuterrahmhaube in Begleitung von Focaccia mit Gartenrosmarin und Tomatenwürfelchen Chanterelle mushroom soup under a herb cream topping, accompanied by focaccia with rosemary and tomato cubes</i>	14.50
<i>Trilogie von köstlichen Suppen – einmal anders präsentiert Trilogy of delicious soups – extra-ordinarily presented</i>	18.50

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

*Als Vorspeise, mittlere Grösse sowie als Hauptgang erhältlich*

**Choice between starter size, medium size or main dish**

<i>Weisser Spargel an Hollandaise Sauce oder weisser Spargel überbacken « Milanaise » White asparagus with Hollandaise sauce or gratinated white asparagus « Milan style » mit Spiezer Landrauchschinken / with dried ham</i>	19.50	29.50	37.00
		<i>plus</i>	9.00
<i>Duett von Auberginen-Basilikum-Lasagne und Frischkäse- Limetten-Agnolotti mit wildem Spinat an schaumiger Salbeibutter Duet of eggplant and basil lasagne and cream cheese and lime ravioli with wild spinach on a foam of sage butter</i>	21.50	32.50	40.00
<i>Getrüffelte Ricotta-Gnocchi mit Eierschwämmli und in Olivenöl geschmorte Artischocken Truffled ricotta gnocci with chanterelle mushrooms and artichokes braised in olive oil</i>	21.50	32.50	40.00
<i>Sankt Petersfisch und Jakobsmuschel poeliert in Begleitung von Kuruma-Krevetten und hausgemachten Conchiglie Pot-roasted john dory and scallops accompanied by Kuruma shrimps and homemade Conchiglie</i>	24.50	39.50	50.00
<i>Thunerseefelchenfilet auf Frühlingsspinat und Artischocken an Olivenöl-Emulsion mit Agrumen White fish from the Lake of Thun on spinach and artichoke with an olive oil emulsion with citrus fruits</i>	20.50	33.00	42.00
<i>Eglifilets golden gebraten auf Dézaley-Weissweinsauce Stampfkartoffeln mit Frühlingskräutern und Gemüseauswahl Golden fried perch fillets on Dézaley white wine sauce Mashed potatoes with spring herbs and a selection of vegetables</i>	22.50	33.00	42.00

## **Die grösseren Köstlichkeiten aus der Küche –** *Our main dishes*

<i>Simmentaler Kalbssteak auf geschmorter Kalbsbacke an Spiezer Blauburgunder-Rotweinsauce Kartoffelmousseline mit Olivenöl und Saisongemüse Veal steak with braised veal cheek on a Spiez red wine sauce Potato mousseline with olive oil and seasonal vegetables</i>	<i>44.00 52.00</i>
<i>Kalbsleber flambiert mit Saisonpilzen und geschmorten Schalotten an Portwein-Balsamico-Reduktion, golden gebratene Kartoffelrösti Flamed veal liver with mushrooms and braised shallots on a port wine and balsamic reduction, accompanied by golden fried potato rösti</i>	<i>35.00 42.00</i>
<i>Barbarie-Entenbrust mit leichten, exotischen Aromen von Curry, im Wok gerührte Thainudeln und knackiges Gemüse Barbarie duck breast with a light and exotic aroma of curry stir-fried Thai noodles and crispy vegetables from the wok</i>	<i>41.00</i>
<i>Pyrenäen-Milchlammschulter gefüllt und geschmort an Banyuls, Kartoffel-Savarin und Saisongemüse Pyrenean milk lamb's shoulder filled and braised with Banyuls, Savarin potato and seasonal vegetables</i>	<i>36.00 43.00</i>
<i>Rinderfilet-Medaillon mit Dörraprikosen und Lenkerbleukruste an weisser Portweinsauce, Polenta mit Sauerrahm und Saisongemüse Medallion of beef with dried apricots and a blue veined cheese from the Lenk on a white port wine sauce, polenta with sour cream and seasonal vegetables</i>	<i>46.50 55.00</i>

### **ab zwei Personen / for two or more diners**

<i>Chateaubriand an Estragonbuttersauce und kräftiger Rotweinsauce Bratkartoffeln mit Frühlingskräutern und Gemüseauswahl aus dem Saisongarten Chateaubriand on an estragon butter sauce and a rich red wine sauce Baked potatoes with spring herbs and a rich choice of seasonal vegetables</i>	<i>66.00 p. Pers.</i>
--	-----------------------

*In the kitchen, as well as in all the arts,  
simplicity is the sign of perfection*

## **Köstliche Rohmilchkäse von Nah und Fern –** *Delicious choice of cheese*

<i>Kleiner Käseteller mit hausgemachtem Fruchtebrot</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 a glass of Single Quinta Vintage Port (4cl)</i>	22.50
<i>Käseauswahl vom Wagen (nur abends)</i> <i>Choice from the cheese trolley (only in the evening)</i>	<i>according to your choice</i>

## **Süsse Verführungen aus unserer Pâtisserie –** *Sweet seducements from our patisserie*

<i>Hausgemachtes „Tahiti“-Vanille-Karamellköpfler mit Früchten und Rahm</i> <i>Homemade « Tahiti » vanilla caramel pudding with fruit and cream</i>	12.50
<i>Sommerbeeren gratiniert mit marmoriertem Sauerrahm Eis</i> <i>Gratinated summer berries with marbled sour cream ice-cream</i>	13.50
<i>Erdbeer-Vanillequark mit Mandelkrokant als Törtchen präsentiert</i> <i>mit Zitronenthymian-Eis</i> <i>Strawberry and vanilla curd with almond praliné presented as a tart</i> <i>accompanied by lemon thyme ice-cream</i>	14.50
<i>Holunderblüten-Griessflammerie auf Kirschenkompott mit Balsamico</i> <i>in Begleitung von gebackenem Mascarpone-Eis</i> <i>Elderflower semolina pudding on cherry compote with balsamic</i> <i>accompanied by deep-fried mascarpone ice-cream</i>	13.50
<i>Pfirsich „en papillote“ mit Agrumen und anderen wohlriechenden Düften</i> <i>in Begleitung von Lavendelsorbet und Himbeeren-Panna cotta</i> <i>Peach “en papillote” with citrus fruits and other sweet scents</i> <i>accompanied by lavender sorbet and raspberry panna cotta</i>	16.50
<i>Dessertvariation Belvédère – süsse Verführungen aus unserer Pâtisserie</i> <i>Dessert variation Belvédère – sweet seducements from our patisserie</i>	18.00

## **Unsere Glace- und Sorbetauswahl –** *Our choice of ice cream and sorbet*

**Gerne verraten unsere Servicemitarbeiter Ihnen die aktuellen Eis- und Sorbetkreationen aus unserer Belvédère-Pâtisserie -**  
*Our friendly staff will be happy to tell you the current ice cream and sorbet creations from our Belvédère patisserie*

**Preis pro Kugel** 3.50  
*Price per scoop*

**mit Rahm** plus 1.50  
*with whipped cream*