

*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 – Hors-d'œuvres froids**

<i>Junглаuchterrine mit Spiezer Trüffel auf Safran Sauerrahm in Begleitung von bunten Saisonblattsalaten an Sauerampfer Dressing Terrine de jeunes poireaux truffée à la sauce crème acidulée safranée accompagné de feuilles de salade à la sauce à l'oseille</i>	<i>18.50</i>
<i>Homberger Kräuterfrischkäseterrine in Vermählung mit geräucherter Thunerseefelche an Limettensauce sowie buntes Blattsalatbukett an Radiesschen-Bärlauch Vinaigrette Mariage de fromage frais de Homberg et filet de féra fumé en terrine à la sauce au citron vert accompagné de bouquet de salade de saison à la sauce vinaigrette au radis et l'ail sauvage</i>	<i>21.50</i>
<i>Variation von mariniertem und geräuchertem Lachs und Spargel im Zusammenspiel mit Löwenzahnsalat an sämiger Honig - Vinaigrette Variation de saumon mariné et fumé aux asperges accompagné de salade dent de lion à la sauce vinaigrette au miel</i>	<i>24.50</i>
<i>Lauwarmer Kaninchen-Morchel Pie mit Frühlingszwiebeln an Meerrettich Sauerrahmsauce in Begleitung von Salatbukett an mildem Dressing Tourte farcie au lapin et morilles aux oignons blancs à la sauce raifort accompagné de bouquet de feuilles de salade de saison</i>	<i>26.50</i>
<i>Rinderfilet-Tatar „Belvédère“ mit Trüffelöl – der Klassiker vor dem Gast am Tisch zubereitet, serviert mit Toast und Butter</i>	<i>kl. 28.50 gr. 45.00</i>
<i>Tatare de filet de bœuf « Belvédère » à l'huile d'olives truffée et Cognac servie au toast et beurre</i>	

*Ihrem Genuss nach dem würzigen Tabak können Sie in unserem Fumoir  
nachkommen. Gerne servieren wir Ihnen einen hervorragenden Brand  
oder eine Kaffeespezialität dazu.*

## **Aus dem Suppentopf – Potages**

<i>Rinderkraftbrühe mit gefüllten Morcheln und Bärlauch Focaccia</i>	15.50
<i>Consommé de bœuf aux morilles farcis et chips de focaccia à l'ail sauvage</i>	
<i>Marmor von Spargelschaum mit Gürbetaler Landrauchschinken Chips</i>	14.50
<i>Marbre de potage d'asperges aux chips de jambon cru paysanne</i>	
<i>Zitronengras – Kokosmilchsuppe mit pikant mariniertes Riesenkrevette und knusprigem Bananen Chips</i>	18.50
<i>Potage de noix de coco aux herbes citronnées accompagné de crevette géant</i>	
<i>Trilogie von köstlichen Suppen – einmal anders präsentiert</i>	18.50
<i>Trilogie de potages saisonales dans une presentation inoubliable</i>	

## **Warme, kleine Köstlichkeiten – Hors-d'œuvres chauds**

*Als Vorspeise, mittlere Grösse sowie als Hauptgang erhältlich*

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

<i>Weisser Spargel an Hollandaise Sauce</i>	20.50	29.50	37.50
<i>oder weisser Spargel überbacken « Milanaise »</i>			
<i>Hors-d'œuvre ou portion d'asperges blanches à la sauce hollandaise ou gratinée « milanaise »</i>			
<i>mit Spiezer Landrauchschinken / avec jambon cru paysan</i>		plus	9.00
<i>Spargel- Morchel Ragout im goldenen Blätterteigkissen</i>	18.50	27.50	36.50
<i>an Schnittlauch - Mousseline</i>			
<i>Chausson farci au ragout de morilles et d'asperges à la sauce mousseline aux ciboulettes</i>			
<i>Flammbierte Riesenkrevetten an Spiezer Absinth und Curry</i>	23.50	36.50	43.50
<i>auf Spargel Tajarin in Begleitung von warmer Gemüse Vinaigrette</i>			
<i>Crevette géant au curry flambé à l'Absinth de Spiez en nid de nouilles fines aux asperges à la sauce vinaigrette chaude aux légumes de saison</i>			
<i>Meerwolffilet gebraten auf Kartoffel-Kefen Fächer</i>	23.50	36.50	43.50
<i>an Spiezer Verjus Sauce mit Pommery Senf verfeinert</i>			
<i>Filet de loup de mer sauté sur éventail de pommes de terre et pois-mange tout à la sauce au verjus de Spiez et moutarde de Pommery</i>			
<i>Getrüffeltes Felchenfiletrollchen pochiert auf Venere Reis</i>	22.50	35.00	42.00
<i>an sämiger Beurre blanc mit Sauerampfer</i>			
<i>Paupiette de filet de féra du lac truffé en nid de riz de Venere à la sauce beurre blanc au oseille</i>			
<i>Eglifilets golden gebraten auf Bett von Junggemüse</i>	22.50	33.00	42.00
<i>an Spiezer Weissweinsauce mit Meerrettich, Bratkartoffeln mit Kräuterpesto</i>			
<i>Filets de perches sautés en nid de jeunes légumes à la sauce vin blanc au raifort</i>			
<i>Pommes de terre sautées aux fines herbes</i>			

## **Die grösseren Köstlichkeiten aus der Küche –** *Les plats principaux*

<p><i>Simmentaler Kalbssteak sautiert auf Morchel-Spargelragout an „Brieschmilch“ Rahmsauce Gnocchi von grober Tessiner Polenta mit Iselter Alpkäse überbacken Steak de veau du Simmental sur ragoût de morilles aux asperges à la sauce crème Gnocchi de maïs tessinois gratiné au fromage d'alpages Iselten</i></p>	<p>46.00 54.00</p>
<p><i>Kalbsleber flambiert mit Frühlingszwiebeln und Schalotten an Portwein-Balsamico-Reduktion, golden gebratene Kartoffelrösti Foie de veau flambé aux oignons blancs et d'échalotes à la sauce réduction au vin de Porto au vinaigre balsamique, roesti dorée à la bernoise</i></p>	<p>37.00 44.00</p>
<p><i>Greyerzer Maispoullardenbrust gefüllt mit Bärlauch im Cornflakes Mantel an fruchtiger Currysauce, Basmatireis mit Junggemüse Suprême de poularde de Gruyère farcie à l'ail sauvage en manteau de Cornflakes à la sauce curry, riz basmati aux jeunes légumes</i></p>	<p>42.50</p>
<p><i>Trilogie vom Emmentaler Lammrücken an Tannenschössling Honig auf Banyuls - Rotweinreduktion mit Valrhona Zartbitterschokolade La Ratte Kartoffeln nach Lyoner Art und Spargelgemüse mit Bärlauch Carré d'agneau d'Emmental glacé au miel de cèpée de sapin à la sauce Banyuls Pomme de terre la Ratte lyonnaise et légumes d'asperges à l'ail sauvage</i></p>	<p>44.50 52.50</p>
<p><i>Rinderfilet Medaillon im Spiezer Trüffelmantel an sämiger Rugenbräu Wiskyr Rahmsauce, Kräuternudeln und Gemüse aus dem Saisongarten Médailon de filet de bœuf aux truffes de Spiez à la sauce crème au whisky de Rugenbräu Nouilles aux fines herbes et légumes de saison</i></p>	<p>44.50 52.50</p>

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

<p><i>Chateaubriand an Bärlauch Buttersauce und kräftiger Rotweinsauce Bratkartoffeln mit Frühlingskräutern und Gemüseauswahl aus dem Saisongarten Chateaubriand à la sauce beurre à l'ail sauvages et sauce au vin rouge Pommes de terre nouvelles aux fines herbes et garniture riche de légumes de la saison</i></p>	<p>66.00 p. Pers.</p>
---	-----------------------

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

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

<i>Kleiner Käseteller mit hausgemachtem Früchtebrot Petite assiette de fromages assortis</i>	16.50
<i>Stilton mit einem Glas Single Quinta Vintage Portwein (4cl) Stilton au porto Single Quinta Vintage (4cl)</i>	22.50
<i>Käseauswahl vom Wagen (nur abends) Chariot de fromages (uniquement le soir)</i>	nach Auswahl

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

<i>Hausgemachtes „Tahiti“-Vanille-Karamellköpfler mit Früchten und Rahm Crème caramel renversée à la vanille de Tahiti garnie de fruits et crème Chantilly</i>	12.50
<i>Erdbeer Gratin mit kandiertem Ingwer und Chip Dry Sip Portweinsorbet im Mandelkrokantkörbchen Gratin aux fraises au gingembre confit accompagné de sorbet Chip Dry Sip au vin de Porto blanc dans corbeille d’amandes croustillantes</i>	13.50
<i>„Mille feuilles“ von sonnenverwöhnter Erdbeere mit Mascarpone in Begleitung von Waldmeisterparfait und Zartbitterschokolade Mille feuilles farcies aux fraises et mascarpone accompagné de parfait à l’aspérule</i>	15.50
<i>Symphonie von Zartbitter Valrhona Schokolade in perfekter Harmonie Symphonie de chocolat amer de Valrhona dans une harmonie inoubliable</i>	16.50
<i>Rhabarber Tiramisu mit Brownies in Begleitung von Ingwer Sauerrahmeis Tiramisu de rhubarbe aux Brownies accompagné de glace au gingembre</i>	16.50
<i>Erdbeere gefüllte Pfannkuchen flambiert mit Rhabarber Joghurt Eis <b>ab 2 Personen</b> Crêpes farcie aux fraises flambés accompagné de glace rhubarbe</i>	19.50 p.P.
<i>Dessertvariation Belvédère – süsse Verführungen aus unserer Pâtisserie Variation de douceurs Belvédère – créations de notre pâtisserie</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 -**  
*Le personnel vous informera des arômes de notre assortiment  
de glaces et sorbets actuels*

**Preis pro Kugel** 3.50  
*Prix par boule*

**mit Rahm** plus 1.50  
*avec crème Chantilly*

Preis inklusive MwSt. / Prix inclus TVA