

*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>Sonnenverwöhnte Cavaillon-Melonen natur / Melon nature</i>	16.50
<i>Sonnenverwöhnte Cavaillon Melone mit Portwein / Melon au Porto</i>	22.50
<i>mit würzigem Rohschinken begleitet accompagné de jambon cru</i>	plus 9.50
<i>Sommerliche Blattsalate an Honig-Rosmarin-Vinaigrette begleitet von sautieren Waldpilzen aus einheimischen Wäldern Feuilles de salades d'été à la vinaigrette au miel et romarin Accompagné des champignons sautés des forêts vernaculaires</i>	17.50
<i>Vermählung von Homberger Frischkäse mit sonnenverwöhnten Melonen in Begleitung von bunten Sommerblattsalat Mariage de fromage frais de Homberg et variation de melon accompagné de feuilles d'été</i>	21.50
<i>Duett von der Greyerzer Poularde als Terrine mit Kalbsbries auf Aprikosen-Ingwer Chutney und Streifen im Corn Flakes-Mantel golden gebacken auf Mango Guacamole in Begleitung von würzigem Buschbohnenalat Duo de poularde de Gruyère comme terrine avec ris de veau sur chutney d'abricots parfumé de gingembre et émincé au manteau de corn flakes frit sur guacamole de mango accompagné de salade d'haricots</i>	23.50
<i>Carpaccio vom Albacor Thunfisch mit Limetten und Passionsfrucht in Begleitung von Sesamkrokant und Chinakohlsalat an Kokos-Dressing Carpaccio de thon d'Albacor avec limettes et fruit de passion accompagnée de croquant de sésame et salat de chou chinois à la sauce au coco</i>	25.00
<i>Rinderfilet-Tatar „Belvédère“ mit Trüffelöl – der Klassiker vor dem Gast am Tisch zubereitet, serviert mit Toast und Butter</i>	kl. 28.50 gr. 45.00
<i>Tatare de filet de bœuf « Belvédère » à l'huile d'olives truffée et Cognac servie au toast et beurre</i>	

Aus dem Suppentopf – Potages

<i>Erfrischender Gazpacho nach andalusischer Art mit belebendem Chiliöl und seinen Garnituren Gazpacho andaluse rafraîchissante à l'huile de chili et ses garnitures</i>	12.50
<i>Sommerliche Karottenschaumsuppe mit Jakobsmuschel und Pfifferling-Crostini Crème de carottes aux coquille St. Jacques et aux crostini aux chanterelles</i>	15.50
<i>Doppelte Rinderkraftbrühe mit Waldpilznocken und Spiezer Weinbrand verfeinert in Begleitung von knusprigen Brotcroutons Consommé double de bœuf aux quenelles de champignons raffiné à l' eau de vie de Spiez accompagné de croûtons croustillants</i>	15.50
<i>Triologie von köstlichen Suppen – einmal anders präsentiert Triologie de potages saisonales dans une présentation inoubliable</i>	18.50

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>Getrübelt Ricotta-Gnocchi mit Eierschwämmli und Artischocken an leichter Kräutercremesauce und Portwein Essenz Gnocchi de fromage frais truffés aux chanterelles et artichauts à la crème d'herbes légère et l'essence de Porto</i>	19.50	29.50	39.50
<i>Wolfsbarschfilet mit Gartenlorbeer und Thymian gebraten auf würzigem Salicornes mit getrockneten Tomaten Filet de loup de mer sauté au laurier et thym sur salicornes sautées aux tomates séchées</i>	22.50	34.50	44.50
<i>Thunerseefelchen gebraten auf Eierschwämmli-Taglioni an leichtem Kerbelschaum und Sommergemüse Féra du lac de Thoun sauté sur taglioni aux chanterelles à la crème de cerfeuil légère et légumes de saison</i>	22.50	33.00	42.00
<i>Eglifilets golden gebraten auf Dézaley-Weissweinsauce auf Blattspinat und mit Butter überzogene Salzkartoffeln Filets de perches sautés à la sauce vin blanc au Dézaley sur épinards en branches et pommes de terres au beurre</i>	22.50	33.00	42.00

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

Simmentaler Kalbssteak poeliert auf sautierten Steinpilzen 44.00 52.00
an Spiezer Blauburgunder-Rotweinsauce, Bergziger-Raviolo und Marktgemüse
Steak de veau du Simmental poêlée sur cèpes à la sauce vin rouge de Spiez
raviolo farci au sérac d'alpage, légumes de saison

Kalbsleber flambiert mit Eierschwämmli und geschmorten Schalotten 35.00 42.00
an Holunder-Essig mit knusprige Kartoffelrösti
Foie de veau flambé aux chanterelles et aux échalotes braisées à la sauce
au vinaigre de sureau, roesti dorée à la bernoise

Tafelspitz klassisch mit Schnittlauchsauce und Apfelkren, 29.50 38.50
golden gebratene Bratkartoffeln und Bouillongemüse
Bœuf bouilli coupé en tranches à la sauce à la ciboulette et au raifort de pomme

Variation vom Pyrenäen-Milchlamm mit Zitronencouscous 44.50 52.50
und ligurischem Gemüse
Variation d'agneau de lait des Pyrénées au couscous citronné
et légumes ligurienne

Saftiges Rinderfilet mit Balsamico Kirschen und grünem Pfeffer, 46.50 55.00
golden überbackener Kartoffelgratin, Vanille-Kerbel-Karotten mit seinem Flan
Filet de boeuf aux cerises au vinaigre balsamique et poivre vert,
gratin doré de pommes de terre, carottes vanillées et cerfeuil accompagné de son flan

ab zwei Personen / à partir de deux personnes

Chateaubriand an Estragonbuttersauce und kräftiger Rotweinsauce, 66.00 p. Pers.
Bratkartoffeln mit Rosmarin und Gemüseauswahl aus dem Saisongarten
Chateaubriand à la sauce beurre à l'estragon et sauce au vin rouge
Pommes de terre au romarin et garniture riche de légumes de la saison

Doppelte Kalbskotelette im Ofen zart gebraten an Waldpilzsauce, 54.00 p. Pers.
golden überbackener Kartoffelgratin und Sommergemüse
Côtelette double du veau rôtie au four à la crème de champignons
gratin doré de pommes de terre et légumes du marché

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

Süsse Verführungen aus unserer Pâtisserie – Les douceurs de notre pâtisserie

<i>Hausgemachtes „Tahiti“-Vanille-Karamellköppli mit Früchten und Rahm</i> <i>Crème caramel renversée à la vanille de Tahiti garnie de fruits et crème Chantilly</i>	12.50
<i>Sommerbeeren gratiniert mit marmoriertem Sauerrahm-Eis</i> <i>Gratin aux baies d'été accompagné de glace à la crème acidulée</i>	13.50
<i>Erdbeer-Vanillequark mit Mandelkrokant als Törtchen präsentiert</i> <i>mit Zitronenthymian-Eis</i> <i>Tour aux fraises à la crème séré vanillée accompagné de tuiles d'amandes et glace au thym</i>	14.50
<i>Holunderblüten-Griessflammerie auf Kirschenkompott mit Balsamico</i> <i>in Begleitung von gebackenem Mascarpone-Eis</i> <i>Flamri de semoule aux arômes de fleurs de sureaux en compote de cerises</i> <i>à la vinaigre balsamique accompagné de glace mascarpone frite</i>	15.50
<i>Pfirsich „en papillote“ mit Agrumen und anderen wohlriechenden Düften</i> <i>in Begleitung von Lavendelsorbet und Himbeer-Panna cotta</i> <i>Pêche en papillote aux arômes d'agrumes et des autres saveurs</i> <i>accompagné de sorbet à la lavande et panna cotta aux framboises</i>	17.50
<i>Dessertvariation Belvédère – süsse Verführungen aus unserer Pâtisserie</i> <i>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 <i>Prix par boule</i>	3.50
mit Rahm <i>avec crème Chantilly</i>	plus 1.50