

*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'oeuvres froids**

*Bunte Herbstblattsalate auf Randen Carpaccio mit geröstetem Sesam 18.50
an Baumnussöl Quittenessig Dressing in Begleitung von süß-sauren Kürbisperlen
Feuilles de salade d'automne sur éventail de betteraves rouges aux sésames grillés
au dressing d'huile de noix et vinaigre de coing accompagné de perles de potiron*

*Tarte vom Steinpilz auf rotem Zwiebel – Lauch Confit 19.50
in Begleitung von Wildschweinrohschinken und buntem Salatbukett
Tarte de bolets sur confit d'oignons rouges et poireaux
accompagné de jambon cru du sanglier et bouquet de salade de saison*

*Hausgemachte Wildterrinen mit Trockenfrüchten in Vermählung 24.50
mit hausmariniertem Lachs und Auberginen Kaviar
Terrine de gibier maison aux fruits séchés marié au saumon mariné maison
accompagné de caviar d'aubergines*

*Entenleber Tranche kurz gebraten auf Gewürzbrot in Begleitung 28.50
von Zitrusfrüchte Confit mit Apfelkapern
Tranche de foie de gras de canard sautée sur pain d'épices
accompagné de confit de fruits agrumes aux câpres*

*Rinderfilet-Tatar „Belvédère“ mit Trüffelöl – der Klassiker vor dem kl. 28.50
Gast am Tisch zubereitet, serviert mit Toast und Butter gr. 45.00
Tatare de filet de bœuf « Belvédère » à l'huile d'olives truffée et Cognac
servie au toast et beurre*

Aus dem Suppentopf – Potages

<i>Doppelte Wildkraftbrühe mit seinen Tortellini und Blätterteigknusper</i> <i>Consommé double de gibier aux ses tortellini et feuilleté croustillante</i>	15.50
<i>Kürbisschaumsuppe mit Homberger Ziegenfrischkäse Gnocchi</i> <i>Potage de potiron aux gnocchis piémontais au fromage frais chèvres d'Homberg</i>	12.50
<i>Artischockensuppe mit Riesenkrevette im Speckmantel gebraten</i> <i>unter luftiger Salbeischaumhaube</i> <i>Potage d'artichauts à la crevette géante sautée en manteau du lard</i> <i>sous mousse de sauge</i>	17.50
<i>Trilogie von köstlichen Suppen – einmal anders präsentiert</i> <i>Trilogie de potages saisonales dans une presentation inoubliable</i>	18.50

Warme, kleine Köstlichkeiten – Hors-d'oeuvres chauds

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 piémontais aux truffes de Spiez et potirons braisé au sabayon de cidre</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 poêlées sur ragoût de fruits de la mer</i> <i>accompagné de topinambour glacé</i>	29.50	43.50	51.50
<i>Eglifilets mit Steinpilzen gebraten an Weissweinsauce</i> <i>mit Trauben und Baumnuss</i> <i>Kartoffelperlen mit Safran und Herbstgemüse garnitur</i> <i>Filets de perches et bolets sautés à la sauce vin blanc aux raisins</i> <i>Pommes parisienne safrané et garniture de légumes de saison</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 – *Les plats principaux*

<i>Simmentaler Kalbssteak gebraten an Barolo-Balsamico Sauce hausgemachte Spelz Nudeln und mediterranes Gemüse Steak de veau du Simmental sauté à la sauce au vin de Barolo et balsamique Nouilles de farine de Spelz maison et légumes</i>	44.00	52.00
<i>Kalbsleber flambiert mit Steinpilzen und hausgemachten Spätzli Foie de veau flambé aux cèpes servi aux frisettes maison</i>	35.00	42.00
<i>Französische Entenbrust lackiert mit Orangen – Miso Mais Gnocchi mit Steinpilzen und Gemüse Samosa Magret de canard glacé à la miso d'orange Gnocchi de maïs aux bolets et samosa de légumes</i>		40.50
<i>Medaillon vom Rinderfilet auf Spiezer Trüffelsauce mit Marsala Mandelkartoffeln „Berny“ und glasiertes Wurzelgemüse Médaille de filet de bœuf sauté à la sauce Marsala aux truffes de Spiez pommes de terre Berny et légumes racines glacées</i>	47.00	55.00
<i>Rehpfeffer „Belvédère“ – mit Croutons und knusprigem Speck Spätzli und Herbstgemüse Civet de chevreuil « Belvédère » - aux croûtons et lard frisettes et légumes de saison</i>	41.00	49.00
<i>Rehschnitzel gebraten an Preiselbeerrahmsauce, Kartoffel-Kräuterroulade und Herbstgemüse Escalope de chevreuil sautée à la sauce crème aux airelles rouges Roulade de pomme de terre farcie aux fines herbes et légumes de saison</i>	44.00	53.00

ab zwei Personen / à partir de deux personnes

<i>Der Klassiker – Rehrücken „Belvédère“ an Wacholderrahmsauce Quittenmus, Rotweinbirnen, Preiselbeer Apfel, Marc- Trauben Spätzli und Rosenkohl sowie geschmortes Apfel-Rotkraut mit glasierten Marroni Le grand classique - Selle de chevreuil sautée „Belvédère“ à la sauce crème au genièvre purée de coing, poire marinée, pomme aux airelles rouges et raisins marinés au Marc frisettes maison et bouquet riche de légumes d'automne</i>	68.00 p. Pers.
<i>Chateaubriand an Bearnaise und kräftiger Rotweinsauce Mandelkartoffeln „Berny“ und Gemüseauswahl aus dem Saisongarten Chateaubriand à la sauce béarnaise et sauce au vin rouge pommes de terre « Berny » et garniture riche de légumes de la saison</i>	66.00 p. Pers.

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-Karamellköpfler mit Früchten und Rahm</i> <i>Crème caramel renversée à la vanille de Tahiti garnie de fruits et crème Chantilly</i>	12.50
<i>Kastanien Panna cotta mit Vermicelles auf Marc – Trauben, Sauerrahmeis</i> <i>Panna cotta de marrons aux vermicelles sur raisins mariné au marc, glace crème acidulée</i>	13.50
<i>Zwetschen Knödel im Mohnmantel auf Rotweinzwetschgen</i> <i>Knödel à la quetsche en manteau de pavot sur quetsches au vin rouge</i>	16.50
<i>Valrhona Schokoladen Gugelhüpfchen « Belvédère » an Zimtbirne</i> <i>mit erfrischendem Kürbiseis</i> <i>Gugelhupf au chocolat amer „Belvédère“ à la poire poché à cannelle, glace de potiron</i>	15.50
<i>Pflaumen Trilogie mit Baumnuss Eis – eine wunderbare Verführung</i> <i>Trilogie de prunes à la glace aux noix de Grenoble</i>	15.50
<i>Apfelküchlein goldbraun gebacken</i> <i>mit Apfel – Zimt Chutney und Vanille Espuma</i> <i>Beignets de pomme doré sur chutney de pomme au cannelle et Espuma vanillé</i>	13.50
<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