Apéro

Frittierter Rosenkohl mit Koreanischer-Chili-Sauce
8.00

Trüffel-Chips (50g)
11.00

Hausgemachtes Knäckebrot mit arabischem Walnuss-Dip
12.00

Rauchlachscanapé Kuratli
23.00

Oona Kaviar (20g) mit Sauerteigblinis
98.00

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne individuell

Vorspeisen

Belvoir Salat
Gemischter Blattsalat mit sautierten Pilzen, Croûtons und eingelegtem Butternuss-Kürbis
16.00

Hokkaido
Marinierter Kürbis-Salat mit Sesam, Zitronenmelisse und Honig-Dressing
17.00

Rindstatar Belvoir 70g / 140g
Fein geschnittenes Rindfleisch mit gebeiztem Eigelb, frittierten Kapern, eingemachter Gurke und gerösteten Zwiebeln
29.00 / 39.00

Rindscarpaccio
Fein aufgeschnittenes Rindfleisch mit Belperknolle und mariniertem Kräutersalat
29.00 / 39.00

Steinpilz-Schaum-Suppe
mit Pilztatar und Kräuteröl
16.00

Rindsbouillon mit Flädli
14.00

Felchen Escabeche
Felchen Escabeche mit Radieschen-Vinaigrette und gedörrten gelben Tomaten
24.00

Saumon fumé
Kalt geräucherter Lachs mit Pumpernickel, Meerrettich und Zwiebel
26.00

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne individuell

Belvoirpark Spezialitäten

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes
Kurz sautiertes Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce und Rösti
53.00

Wiener Schnitzel
Paniertes Kalbsschnitzel mit Salzkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone
52.00

Kalbsteak
Kalbsnierstück mit Morchelrahmsauce und hausgemachten Tagliolini
59.00

Medaillon
Medaillon vom Simmentaler Rind mit Pinot Noir Jus und dreierlei Wurzelgemüse
Pommes Belvoir
59.00

Oxtail
Mit geschmortem Ochsenschwanz gefüllte Ravioli an Portweinsauce
39.00

Suprême
Pochierte Alpstein Pouletbrust mit Trüffel-Velouté und Pilztatar
39.00

Lago Maggiore Zander
Kurz gebratenes Zanderfilet auf buntem Kartoffel-Gemüsebeet
mit Weisswein-Schaumsauce
59.00

Risotto da sogno
Carnaroli

Risotto mit Schwarzwurzel, gerösteten Pinienkernen und Trüffelbrie
36.00

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne individuell

Dessert

Truffes Bar
Haselnussbisquit mit Johannisbeeren und Milchschokolade
15.00

Nocciola
Haselnuss-Tiramisù mit Francelico und Kaffee
17.00

Tarte
Limetten-Basilikum-Tarte
15.00

Cheesecake
Cheesecake mit Salted-Caramel-Sauce
15.00

Käseteller
17.00

Dessertwagen mit täglichen Spezialitäten von Knuth

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne individuell

Menü

Randen Carpaccio
Eingemachte Randen, fein aufgeschnitten mit Brombeer-Vinaigrette und Belperknolle

***

Kräuterseitling
Gebratener Kräuterseitling mit karamellisiertem Blumenkohl, Pilz-Jus und Kapuzinerkresse

***

Salmoniden Mosaik
Pochiertes Lachs-Saibling-Mosaik mit Kräuternage und gebratenem Chicorée

***

Ramen
Japanische Nudelsuppe mit Seidentofu, Wachtelei und sautiertem Gemüse

***

Tempura
Knusprig frittiertes Wintergemüse mit Ponzusauce und fermentierter Chili

***

Sellerie
Geschmorter Sellerie mit Gemüse-Jus, Kartoffelpüree
und Gewürz-Karotte

***

Chuck Flab
10 Stunden Sous Vide gegartes Nackensteak mit pikantem Kimchi und Röstgemüse

***

Truffes Bar
Haselnussbusquit mit Johannisbeeren und Zürcher Milchschokolade

4 Gang Menu	119	Vegetarisch	95
6 Gang Menu	179	Vegetarisch	145

Zusätzlicher Käse-Gang 17

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne individuell