

Spargel-Spezialitäten

Spargelcreme-Suppe

Spargelsuppe mit Buttermilchschaum und knusprigem Serrano Schinken
16.00

Spargelsalat

Frühlingsalat mit weissen und grünen Spargeln, Erdbeeren, Frühlingszwiebeln, Erbsen, Radieschen und Pinienkernen an einem Honig-Senf-Dressing
17.00

Spargel-Risotto

Cremiger Risotto mit grünen Spargeln, verfeinert mit Mascarpone und garniert mit mariniertem Portulak, Granatapfel und Belper Knolle
24.00 / 36.00

Spargel-Ravioli

Frische Spargelravioli an leichter Chardonnay-Schaumsauce, verfeinert mit Spargelstücken, Frühlingszwiebeln, Erbsen und Blattspinatblättern
28.00 / 38.00

Portion Spargeln

Knackige Flaacher Spargeln mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise
29.00 / 39.00

Spargelbegleitung kalt

Parmaschinken	+ 16.00
"Kuratli" Rauchlachs	+ 18.00

Spargelbegleitung warm

Wienerschnitzel	+ 26.00
Rinds Entrecôte	+ 34.00
Kalbssteak	+ 34.00
Lachsfilet	+ 28.00

Vorspeisen

Belvoirsalat

Gemischter Blattsalat mit sautierten Spargelstücken, Croûtons und eingelegten Radieschen und Rhabarber

16.00

Tomatensalat

Bunter Cherrytomaten-Salat mit Basilikum, an einem Balsamico Dressing garniert mit Burrata und Brotchips

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 Belper Knolle und mariniertem Kräutersalat

29.00 / 39.00

Steinpilz-Schaum-Suppe

mit Pilztatar und Kräuteröl

16.00

Saumon fumé

Kalt geräucherter Lachs mit Pumpernickel, Meerrettich und Zwiebeln

26.00

Belvoirpark Spezialitäten

Zürcher Kalbgeschnetzeltes

Kurz sautiertes Kalbgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce und Rösti
53.00

Wiener Schnitzel

Paniertes Kalbsschnitzel mit Salzkartoffeln, saisonalem Wintergemüse,
Preiselbeeren und Zitrone
52.00

Kalbsteak

Kalbsnierstück an einer Morchelrahmsauce und hausgemachten Tagliolini
59.00

Rindsfilet

Filet vom Simmentaler Rind 170g. an einem Pinot Noir Jus mit Pommes "Belvoir"
und einer Trilogie von Wurzelgemüse
63.00

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

Dessert

Entdecken Sie die Welt von 'Knuth'

Knuth Stelzeneder, unser Chef-Pâtissier, ist ein gebürtiger Österreicher, der in Eggenburg aufgewachsen ist. Schon als Kind stand er seiner Mutter beim Backen und Naschen zur Seite, während sie wöchentlich köstliche Kuchen und Torten für die ganze Familie zubereitete. Seine Leidenschaft für die Pâtisserie wurde früh geweckt, und mit eifrigem Einsatz und stetigem Üben fand er seinen Weg. Im Jahr 1999 erlangte er sein Diplom als ausgebildeter Konditor/Pâtissier.

Knuth hat seine Fähigkeiten in renommierten Häusern wie dem Steirer Eck in Wien, dem Florhof in Zürich und dem Hotel Belvoir in Rüslikon verfeinert. Nun sind wir stolz darauf, dass er seine Kreativität und sein Können in der wunderschönen Escher Villa, im Restaurant Belvoirpark, entfalten kann. Bei uns haben Sie das Vergnügen, täglich frisch zubereitete süsse Kreationen von Knuth zu genießen.

Truffes Bar

Haselnussbiscuit mit Johannisbeeren und Milkschokolade
15.00

Nocciola

Haselnuss-Tiramisù mit Frangelico und Kaffee
17.00

Tarte

Limetten-Basilikum-Tarte
15.00

Cheesecake

Cheesecake mit Salted Caramel Sauce
15.00

Käseteller

17.00