

*B*

**BELVOIRPARK**  
Restaurant

# SPEISEN



## Inhaltsverzeichnis

---

Menüvorschläge	4-5
Klassische Speisen	6-7
Kinderkarte	8
Apéro	10
Apéro Riche / Flying Dinner	11

## Ihre Location

---

Das traditionsreiche und stilvolle Restaurant Belvoirpark bietet Ihnen unterschiedliche Räumlichkeiten für jeden Anlass. Die herrschaftliche Villa ist nur ein paar Minuten von der Zürcher City entfernt und ist umgeben von einem wunderschönen Park.

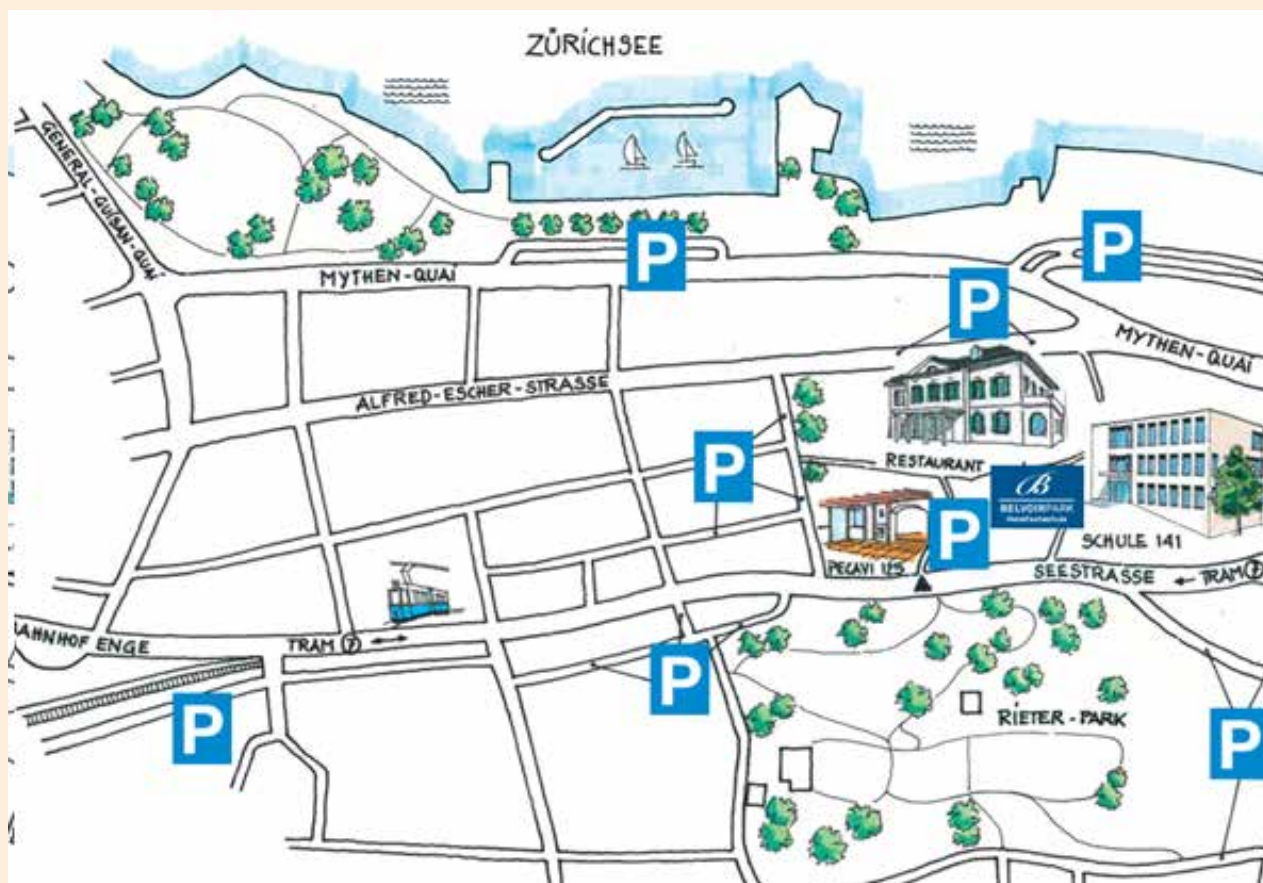
### Für Sie zuständig

Sophia Oppmann  
Leiterin Bankettadministration  
+41 44 576 40 44  
bankettleitung@belvoirpark.ch

### Anfahrtsplan

Vor Ort stehen 28 kostenlose Parkplätze zur Verfügung. Für Veranstaltungen kann ein Parkplatz reserviert werden. Bitte geben Sie Ihr Nummernschild an. Ansonsten gilt das Prinzip „Wer zuerst kommt, mahlt zuerst“.  
Zusätzlich stehen mehrere Parkmöglichkeiten am Mythen Quai zur Verfügung.

Das Restaurant Belvoirpark ist am besten mit den öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar. Vom Hauptbahnhof Zürich/Bahnhofstrasse mit Tram Nr. 7 bis Haltestelle Brunaustrasse. Auch vom Bahnhof Enge sind wir in sieben Minuten zu Fuss erreichbar.



# Menuvorschläge

---

## Frühling

Gemischter Blattsalat  
mit gerösteten grünen Spargeln an Honig-Senf-Dressing

\*\*\*

Blumenkohlschaumsuppe  
mit gerösteter Haselnuss

\*\*\*

Pochiertes Zanderfilet mit sautiertem Broccoletti  
und Kräuter-Buttermilch-Sauce

\*\*\*

Niedergegartes Kalbsmedaillon mit Morchelsauce  
Kartoffelmousseline und glasiertes Marktgemüse

\*\*\*

Limettentarte mit Holunder, Basilikum und Champagnersorbet

## Sommer

Sommersalat  
Knackiger Eisbergsalat an Honig-Ingwer-Hausdressing, verfeinert mit Hüttenkäse,  
saisonalen Früchten, Minze und karamelisierten Pecannüssen

\*\*\*

Tomaten-Wassermelonen Gazpacho, garniert mit Burrata-Glacé

\*\*\*

Geflämmtes Tataki vom Alpenlachs mit Misocrème  
auf mariniertem Gurken-Rettich-Salat

\*\*\*

Gegrilltes Rinds Entrecôte mit Café de Paris Sauce  
auf buntem Gemüse-Kartoffelbeet mit frischen Kräutern

\*\*\*

Pfirsich in verschiedenen Texturen mit Vanille

## Preise für alle Menüs

5 Gang	129.00
4 Gang (ohne Fisch)	99.00
3 Gang (ohne Suppe und Fisch)	84.00

# Menuvorschläge

---

## Herbst

Jägersalat  
Nüsslisalat mit sautierten Pilzen, Silberzwiebeln und Knoblauch-Croûtons

\*\*\*

Pastinakenschaumsuppe mit Kräuteröl  
und Pastinaken-Chip

\*\*\*

Felchen Escabeche  
kaltgegarnte und marinierte Zürisee-Felchen mit eingemachtem Gemüse

\*\*\*

Geschnetzeltes vom Reh an Pilzrahmsauce  
Hausgemachte Butterspätzli und glasiertes Marktgemüse

\*\*\*

Maronitarte mit Meringue und Mandarinen

## Winter

Nüsslisalat  
mit gehacktem Ei, Speck und Croûtons

\*\*\*

Selleriesuppe mit Kräuteröl  
und geräucherten Selleriewürfel

\*\*\*

Gebratene Lachstranche mit glasierter Petersilienwurzel  
und Kartoffel-Crunch

\*\*\*

Niedergearter Kalbsrücken mit Trüffelsauce  
Kartoffel-Pilz-Gratin und glasiertes Gemüse

\*\*\*

Schokoladentarte mit Glühwein und marinierte Zwetschgen

## Preise für alle Menüs

5 Gang	129.00
4 Gang (ohne Fisch)	99.00
3 Gang (ohne Suppe und Fisch)	84.00

## Klassische Speisen

---

### Vorspeisen

Geschmortes Auberginen-Tatar mit Cornichons, Kapern und Echalotten ✓	17.00
Randen-Bulgur-Tatar mit getrockneten Tomaten ✓	14.00
Salat Belvoir, bunter Blattsalat mit saisonaler Garnitur ✓	16.00
Randen Carpaccio Belperknolle	16.00
Lachs Tataki auf mariniertem Gurkensalat	19.00
Rindstatar mit Brioche	19.00

### Suppen

Karotten-Ingwer-Suppe ✓	13.00
Champagner-Schaumsuppe	16.00
Kartoffel-Lauch-Suppe mit Speck und Crème Fraîche	16.00
Gazpacho ✓	12.00

### Zwischengericht

Lachsravioli mit Zitrusfruchtsauce	16.00
Gebratener Zander auf Gemüsebeet	19.00
Felchen Escabeche mit eingemachtem Gemüse	16.00
Vitello Coregone, Kalbsbraten mit Felchensauce	17.00

### Hauptspeisen

Gebratenes Poulet Sûprême mit Estragonsauce, serviert mit Kartoffelgnocchi und Saisonalem Gemüse	43.00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce und Rösti (bis 50 P)	53.00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce und Tagliatelle (ab 50 P)	53.00
Niedergegartes Kalbsmedaillon mit Cognacsauce, Kartoffelgratin und Marktgemüse	59.00
Rindsfiletwürfel an Paprika-Rahmsauce mit Champignons, Peperoni, Essiggurken und Sauerrahm, serviert mit Quarkspätzli und Marktgemüse	52.00
Rindsmedaillon mit Portweinjus, Kartoffelmousseline und Marktgemüse	58.00
Rinds Entrecôte mit Café de Paris Sauce, Pommes Belvoir und Marktgemüse	52.00
Niedergegartes Nierstück vom Edelschwein mit Weizenbier-Honig-Jus Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse	43.00
Geschmorter Lammschulterbraten an Kräuterjus serviert mit Fregola Sarda und buntem, mediterranem Gemüse	52.00

## Klassische Speisen

---

### Hauptspeisen - Fisch

Gebratene Lachstranche auf Safran-Rahmspinat und Salzkartoffeln	46.00
Gebratener Zander auf Kartoffel-Gemüse-Beet mit Beurre Blanc Sauce	52.00

### Hauptspeisen - Vegetarisch

Geschmorter Sellerie mit Gemüse-Jus, Kartoffelpüree und Gewürz-Karotte ✓	34.00
Variation von dreierlei Blumenkohl	34.00
Fregola Sarda Risotto mit saisonaler Garnitur und Parmesan	34.00
Grünes Risotto mit Eigelbcreme und gebackenem Blumenkohl	38.00
Trüffelrisotto mit Mascarpone und Belperknolle	36.00
Glasierte Miso Aubergine auf Ingwer-Reis mit Frühlingszwiebeln und geröstetem Sesam ✓	37.00
Indisches Kichererbsen Curry mit Ingwerreis ✓	34.00

### Desserts

Klassisches Crème Brûlée	12.00
Caramelköpfl	9.00
Île flottante	12.00
Cremeschnitte	9.00
Schokoladentarte	14.00
Lemontarte mit Baiser	14.00
Tüffelschnitte mit Meringues und Schokoladensorbet	17.00
Limonenschaummousse garniert mit saisonalen Früchten	15.00

Mojito 2024 by Knuth	
Rumsud mit Limettensorbet und Baiser garniert	21.00

### Dessert Packages

Etagère mit Petite Fours klein	8.00
Etagère mit Petite Fours (ideal anstelle eines Desserts)	14.00
Dessertbuffet – dreierlei Minidesserts pro Person	18.00
Dessertbuffet – viererlei Minidesserts pro Person	22.00

### Torte

Wunschtorte	ab 12.00
Unser Chef de Pâtisserie kreiert Ihnen Ihre Wunschtorte. Persönliche Vorbesprechung und Beratung inkludiert.	Preis nach Absprache

## **Kinderkarte**

---

### **Vorspeisen**

Saisonale Suppe	7.00
Bunter Blattsalat mit saisonaler Garnitur	8.00

### **Kindermenu**

Tagliolini an Tomatensugo	19.00
Wiener Schnitzel mit Pommes Frites	29.00
Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes Frites	24.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Tagliolini	29.00

### **Beilagen**

Tagliolini	6.50
Marktgemüse	6.50
Pommes Belvoir	6.50
Trüffelrisotto	9.00

### **Desserts**

Schokoladenglace mit Haribos	7.00
Kugel Glace	6.50



## Apéro

---

### Kalt

Nüssli und hausgemachte Blätterteig Flûtes	4.50
Oliven und Parmesan	6.00
Gemüesticks mit Crème Fraîche	5.50
Pitabrote mit saisonalem Dip	5.00
Falafel mit Joghurdip	5.50
Taboulée Salat mit frischer Minze und Granatapfel ✓	5.00
Focaccia mit Büffelmozzarella und Gemüse gefüllt ✓	7.00
Aubergine, Tomate und Burrata serviert in einem Nori-Cornet	4.50
Rauchlachs Canapé	9.00
Lachstatar auf Meerrettich	9.50
Thunfisch Tatar mit einer Variation von der Tomate und Sauerampfer	9.50
Pulpo-Carpaccio an Limonen-Tomaten Vinaigrette	9.50
Thunfisch serviert in einem Nori-Cornet	5.80
Rindstatar auf Brioche	9.00
Rindstatar serviert in einem Nori-Cornet	5.80
Fein aufgeschnittenes Roastbeef mit Kräuter-Mayonnaise	9.00

### Suppen

Kartoffel-Lauch-Suppe mit Speck und Crème Fraîche	5.00
Karotten-Ingwer-Suppe ✓	5.00
Tomaten-Wassermelonen Gazpacho	6.00
Eisgekühlte Kartoffel Lauchsuppe mit Sauerrahm ✓	5.00

### Warm

Chääschüechli	6.00
Pilz Croquetas	6.00
Blumenkohl Nuggets	9.00
Gemüse-Tempura ✓	9.00
Gemüse Gyoza ✓	9.00
Gemüse Quiche	7.00
Lachstataki mit Gurkensalat	10.00
Fischknusperli mit Sauce Tartar	9.00
Poulet Gyoza	9.00
Schinkengipfeli	6.00
Pouletspiessli Satay	12.00
Poulet im Backteig mit Miso-Crème	11.00
Laumwarmes Roastbeef mit Chimichurri	12.00
Mini Burger mit Rindfleisch und Greyerzer	11.00

### **Apéro Package - Chef's choice**

Dreierlei Häppchen nach Saison und Empfehlung des Küchenchefs

24.50



## Apéro Riche / Flying Dinner

---

### Vorspeisen

Taboulée Salat mit frischer Minze und Granatapfel ✓	9.00
Gurkensalat mit Joghurt und Dill	9.00
Tomaten-Mozzarella Salat	12.00
Griechischer Salat	12.00
Panzanella, toskanischer Brotsalat	12.00
Focaccia mit Büffelmozzarella und Gemüse gefüllt	7.00
Falafel mit Joghurtdip und Hummus ✓	7.00
Lachstatar mit Meerrettich	9.50
Tataki vom Alpenlachs mit Gurkensalat	10.00
Wurst-Käse-Salat	12.00

### Suppen

Tomaten-Wassermelonen Gazpacho	7.00
Eisgekühlte Kartoffel Lauchsuppe mit Sauerrahm ✓	7.00
Kartoffel-Lauch-Suppe mit Speck und Crème Fraîche	8.00
Karotten-Ingwer-Suppe ✓	7.00

### Warm

Gemüse-Kichererbsen-Curry mit Ingwerreis ✓	16.00
Gemüse Quiche	14.00
Risotto mit Mascarpone und Trüffel	16.00
Fregola Sarda Risotto mit saisonaler Garnitur und Parmesan	17.00
Grünes Risotto mit Eigelbcreme und gebackenem Blumenkohl	18.00
Gebratenes Forellenfilet auf Blumenkohlpurée	17.00
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Kartoffelpurée	21.00
Rinds Stroganoff serviert mit Quarkspätzli	21.00
Kalbsfrikassee an Zitronensauce, mit Kartoffel-Karotten-Ingwer Mousseline	21.00
Poulet im Backteig mit Miso-Crème und Gurkensalat	17.00
Roastbeef mit Chimichurri und Süsskartoffelpurée	22.00
Mini Burger mit Rindfleisch und Greyerzer	11.00

### Dessert

Crème Brulée	7.00
Macaron mit Buttercrème	6.00
mini Crèmeschnitte	6.00
Panna Cotta mit Fruchtspiegel	5.00
Brownie	5.00
Sauerrahm Cheesecake	7.00
Cupcakes	5.00
Tiramisu	7.00

Restaurant Belvoirpark  
Seestrasse 125 | 8002 Zürich  
Bankett@belvoirpark.ch  
www.belvoirpark.ch



Wir gehören zu den offiziell  
schönsten Hochzeitslocations  
der Schweiz!

8.8 Punkte