

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.

Kontakt

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

kaltgegart 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 Petersielenwurzel
und Kartoffel-Crunch

Niedergegarter 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 Kalbgschnetzelttes mit Champignonrahmsauce und Rösti (bis 50 P)	53.00
Zürcher Kalbgschnetzelttes 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 Patisserie 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
Gemügesticks 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

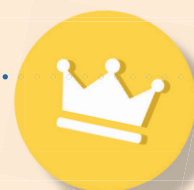
Warm

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 Joghurdip 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

