

Brasserie Belvedere

“EIN GRUSS VOM KÜCHENCHEF”

Zu jeder Zutat gibt es eine Geschichte zu erzählen.

Sie bringt uns den Menschen und der Natur näher, während wir die Magie entdecken, die die Schweiz zu bieten hat.

Es ist unsere Leidenschaft, unsere Lebensmittel lokal und nachhaltig zu beziehen – und unser Anspruch, unsere Zutaten mit Respekt, Sorgfalt und Kreativität zu verarbeiten.

Genuss der Brasserie

5-GÄNGE-MENÜ CHF 140

Bitte informieren Sie unser Personal über eventuelle Allergien, damit wir Ihr Menü individuell anpassen können.

WEINBEGLEITUNG

Lokal	CHF 90
Premium	CHF 120

Roh/Gepökelt

GEPÖKELTE ROTE BEETE [VEGAN - GLUTENFREI] CHF 19

Lokal angebaute & über dem Feuer gegarte Rote Beete, Alpenkräuter-Cracker, schwarzer Knoblauch & Cashew-Crème fraîche

SCHWEIZER 'CHEESEBURGER' TARTAR CHF 28

Berner Entrecôte, amerikanischer Senf, Schlossberger Käse & Brioche

Empfehlung des Küchenchefs

AUSWAHL AN LOKALER & HAUSGEMACHTER CHF 23

CHARCUTERIE

dazu Toast & saisonales Chutney

STEINPILZ- & ESTRAGON-ARANCINI [VEGAN] CHF 18

dazu Friséesalat & gerösteter Pilzjus

Alpine Eier & Kaviar aus der Region

OONA Caviar ist der erste und einzige Schweizer Kaviar, der von Stören stammt, die in den Berggewässern der Schweiz gezüchtet werden. Vollständig nachhaltig – aus natürlich erwärmtem Alpenwasser.

SPIEGELEI [GLUTENFREI] CHF 23/49

knuspriger Pomme Paillason, Schnittlauch-Frischkäse & OONA-Kaviar

TRADITIONELLER OONA N°3 110 KAVIAR 20G CHF 110

auf Eis serviert mit warmen Blinis & Crème fraîche

Blätter & Wurzeln

ENDIVIENSALAT [VEGETARISCH - GLUTENFREI] CHF 20

Lenker Blauschimmelkäse, kandierte Walnüsse, Salzkaramell & grüner Apfel

TOMATEN-PANZANELLE [VEGAN] CHF 19

Saisonale Tomaten, Knoblauch-Croutons, Basilikumwasser & Liebstöckel

Guéridon zum Teilen

Am Tisch serviert

BERNER RINDERFILET PITHIVIER
Pilze, schwarze Trüffel-Hollandaise & Jus
aus geröstetem Rinderfett

CHF 140
(für zwei)

Schweizer Rind

**SCHWEIZER BLACK ANGUS CÔTE DE BŒUF
XO 200G** [GLUTENFREI]
Ausgewähltes Berner Rind dazu Steinpilz-Hollandaise
& Bratensaft, serviert mit handgeschnittenen Pommes frites

CHF 79

GLASIERTE RINDERBACKE [GLUTENFREI]
Mit Safranrisotto, confierte italienische Tomate,
Schalotten-Petersilien-Salat

CHF 49

Land & Seen

BBQ-BLUMENKOHLSTEAK [VEGAN - GLUTENFREI]
Schwarzwald-Miso, schweizer Linsen, Joghurt,
eingelegter Kohlrabi

CHF 39

MI-CUIT SCHWEIZER ALPENLACHS [GLUTENFREI]
Mit Salsa Verde Velouté & gedämpfter Spargel

CHF 53

Beilagen

Saisonales Gemüse [VEGAN - GLUTENFREI]
Blattsalat mit Balsamico-Dressing [VEGAN - GLUTENFREI]
Kartoffelgratin „Boulangère“ [VEGETARISCH - GLUTENFREI]

CHF 10
CHF 8
CHF 10

Frische Pasta

HAUSGEMACHTE TAGLIOLINI [VEGETARISCH]
Trüffelbutter & 36 Monate gereifter Lauberhorn-Käse

CHF 46

ALPINE CARBONARA RAVIOLI
Eigelb, geräucherter Speck, Bergkäse

CHF 39

HAUSGEMACHTE PAPPARDELLE [VEGAN]
Saisonales Tomatenragout, Basilikum-Hollandaise,
schwarzer Pfeffer

CHF 34

FRISCHER TRÜFFEL – AUFPREIS
Frischer Trüffel ist saisonal erhältlich,
Bitte fragen Sie Ihre Servicekraft nach dem aktuellen Marktpreis.

Desserts

Guéridon zum Teilen

Am Tisch serviert

SCHWEIZER VERMICELLES [VEGAN - GLUTENFREI] CHF 18
Maronen, Meringue, Majoran-Creme, Kirschsorbet

MILLE-FEUILLE [VEGETARISCH] CHF 17
Chantilly mit Tonkabohne, Steinpilz-Bananen-Glace

BELVEDERE „FRUCHTSALAT“ [VEGAN - GLUTENFREI] CHF 19
Saisonale Früchte – gepresst, weich, frisch, als Saft & Eis

68% SCHOKOLADENMOUSSE [VEGAN - GLUTENFREI] CHF 22
Karamellisierte lokale Nüsse, luftig geschlagene
Miso-Kaffee-Creme

**AUSWAHL AN HANDWERKLICH
HERGESTELLTEM KÄSE** [VEGETARISCH] CHF 25
Käse von JUMI, serviert mit saisonalen Beilagen,
Crackern & frischen Früchten



Alle Preise sind in Schweizer Franken angegeben und enthalten 8,1% MwSt.

