

# Belvédère

SCHWIZER CHUCHI

*Baden*

**BANKETT-DOKUMENTATION**

## Liebe Gäste

Wir freuen uns, dass Sie bei uns mit Ihren Gästen eine gemütliche Zeit verbringen möchten und wir Sie kulinarisch verwöhnen dürfen. Auf den folgenden Seiten finden Sie einige grundlegende Informationen zu unserem Betrieb, unseren Dienstleistungen und Möglichkeiten. Zögern Sie nicht, uns Ihre besonderen Anliegen und Bedürfnisse mitzuteilen.

Auf ein baldiges Wiedersehen hoch über Baden freut sich

*Nicole Brack & Gian Riederer*  
mit dem gesamten Belvédère-Team

## *Inhaltsverzeichnis*

<b>Allgemeine Informationen</b>	<b>3</b>
<b>Apéros</b>	<b>5</b>
<b>Salate</b>	<b>6</b>
<b>Vorspeisen</b>	<b>7</b>
<b>Suppen</b>	<b>8</b>
<b>Warme Vorspeisen / Zwischengänge</b>	<b>9</b>
<b>Hauptgänge</b>	
Rind / Geflügel	10
Kalb / Lamm	11
Schwein	12
Fisch	13
Vegetarisch	14
<b>Desserts</b>	<b>15</b>
<b>Saisonale Menüvorschläge</b>	
Frühling	16
Sommer	18
Herbst	20
Winter	22

## *Allgemeine Informationen*

### **ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN RESTAURANT BELVÉDÈRE**

*Anschliessend an die Detailabsprache erhalten Sie von uns eine schriftliche Bestätigung Ihrer Reservation. Wir bitten Sie, uns die unterzeichnete Kopie als Rückbestätigung zu retournieren. Sie akzeptieren somit auch die Geschäftsbedingungen des Restaurant Belvédère, Allmend Gastro GmbH.*

### **TEILNEHMERZAHL**

*Spätestens 24 Stunden vor dem Anlass benötigen wir eine garantierte Personenzahl, die verbindlich ist und auch in Rechnung gestellt wird.*

### **MENUKARTEN**

*Selbstverständlich gestalten wir für Sie auch Menukarten. Bei speziellen Wünschen verrechnen wir dafür CHF 1.50 pro Menukarte.*

### **TORTEN**

*In Sachen Torte weiss die Konditorei Frei Ihre Gäste traumhaft zu überraschen! Für den Tortenservice verrechnen wir CHF 5.– pro Person.  
[www.baeckerei-frei.ch](http://www.baeckerei-frei.ch)*

### **KINDER**

*Für Kinder bis zu 12 Jahren empfiehlt es sich, nicht das gleiche Menu zu bestellen. Es steht Ihnen eine separate Kinderkarte zur Verfügung.*

### **BLUMEN**

*Bitte teilen sie uns mit, wenn Sie den Blumenschmuck mitbringen. Wenn wir Sie von diesen Vorbereitungsarbeiten entlassen könnten, wird die Dekoration der Floristin zu Selbstkostenpreisen verrechnet. Wir arbeiten mit der Blumenwerkstatt in Würenlos zusammen. Natascha Bréchet erfüllt Ihre Blumenidee mit ganz viel Kreativität. Die Blumen gehören in diesem Falle Ihnen und können nach dem Anlass mit nach Hause genommen werden.  
[www.nbarte.ch](http://www.nbarte.ch)*

### **ZAHLUNGSKONDITIONEN:**

*Die Bezahlung des Anlasses erfolgt gegen Barzahlung oder Rechnung (zahlbar innerhalb von 10 Tagen, netto).  
Kreditkarten werden nicht akzeptiert.*

## *Die Lokalitäten im «Belvédère»*

Möchten Sie unsere Räumlichkeiten für sich alleine nutzen,  
gelten folgende Bedingungen:

### **RESTAURANT:**

*Maximal 50 Personen*

*Mindestkonsumation:*

*CHF 3'500.–*

### **WEITSICHT-TERRASSE:**

*Maximal 80 Personen.*

### **MINDESTKONSUMATION APÉRO:**

*CHF 2'000.–*

*(Möglich von 14–17 Uhr)*

### **MINDESTKONSUMATION ESSEN:**

*CHF 6'000.–*

*(Möglich von 11–14 Uhr und 18–24 Uhr)*

### **PREISE:**

*Die Gerichte in unseren Vorschlägen richten sich an Gesellschaften*

*ab 10 Personen für die Sie ein einheitliches Menu wählen.*

*Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. 7,7% Mehrwertsteuer, Service und Taxen.*

### **VERLÄNGERUNG:**

*Grundsätzlich ist das Restaurant bis 24 Uhr geöffnet.*

*Verlängerung bis max. 1 Uhr möglich, Fixkosten für die Stunde CHF 150.–*

## *Apéro-Zeit*

### «BELLA ITALIA»

*Bruschetta mit Tomaten und Rucola,  
Croستini mit San Daniele-Schinken, Parmesanbrocken und Crissini*  
18 PRO PERSON

### «S' BESCHT US DE SCHWIIZ»

*Chäschüechli, Schinkengipfeli und Blätterteiggebäck*  
12 PRO PERSON

### «E VIVA TAPAS»

*Rindfleischbällchen an scharfer Tomatensauce,  
Serrano-Rohschinken auf Olivenbrot, grillierte Zuchetti  
mit Minze, Datteln im Speckmantel und Manchego*  
20 PRO PERSON

### «CANAPÉS-TRAUM»

*Verschiedene Canapés mit Rauchlachs, Rindstatar, Ei und Brie*  
18 PRO PERSON

### «BELVÉDÈRE-PLÄTTLI»

*Köstlichkeiten von der Metzgerei Köferli*  
16 PRO PERSON

*Die Salate – Die Liebe zum Garten*

**GEMISCHTER SALAT**

*mit Sprossen*

12

**BUNTER BLATTSALAT**

*mit Croûtons und Kernen*

10

**BUNTER BLATTSALAT MIT BLÜTEN**

*im Parmesankörbli*

16

**BABY-LATTICHSALAT AN CÄSARDRESSING**

*mit gebratenen Lachsstreifen, Parmesansplitter und Croûtons*

18

**RUCOLA-SALAT**

*mit Balsamicodressing und frisch gehobeltem Parmesan*

15

**BAUERN-SALAT**

*mit Fetakäse, Oliven, Gurken und Tomaten*

16

**BÜFFEL-MOZZARELLA**

*mit Ramati-Tomaten und Basilikum*

18

*Die Erste Liebe*

**GERÄUCHERTER LOSTALLO LACHS**  
*mit Sauerrahmeis und Blattsalatbouquet*  
23

**ZURZIBIETER RINDSCARPACCIO «CLASSICO»**  
*mit Rucola, Parmesan und Olivenöl*  
24

**ANTIPASTITELLER «BELVÉDÈRE»**  
*mit Parmaschinken, Coppa, Salami, Oliven und mariniertem Gemüse*  
22

**CREVETTEN-COCKTAIL**  
*mit Avocado und Cocktailsauce, serviert mit Toast*  
19

**BÜFFELMOZARELLA-SALAT**  
*mit Feigen und Parmaschinken*  
20

**DUETT VOM RAUCHFISCH**  
*Lachs und Forellenfilet mit Meerrettichschaum, Kapern,  
Zitrone und Blattsalatbouquet*  
22

*Suppen - Liebeleien*

**SAFRAN-MANDELSUPPE**

*mit Akazienhonig*

13

**RÜEBLI-CRÈMESUPPE**

*mit Vanille und Rüeblistroh*

11

**RÜEBLI-CRÈMESUPPE**

*mit Kokos, Curry und Limette*

12

**ROTE THAICURRY-SUPPE**

*mit Zitronengras und Crevetten*

15

**HUMMERBISQUE**

*mit gebackenen Samosas*

18

**MAISCRÈME-SUPPE**

*mit Chorizo und Peperoni*

14

**SELLERIECRÈME-SUPPE**

*mit Apfel und gebackener Riesencrevette*

16



*Warme Vorspeisen*

**HAUSGEMACHTE FRISCHKÄSE-RAVIOLI**

*mit Pinienkernen, jungem Blattspinat und sonnengereiften Tomaten*

22

**KROSS GEBRATENES ZANDERFILET**

*auf Limetten-Pfefferminz Risotto*

23

**BLACK-TIGER RIESENCRETTEN**

*mit Knoblauch-Chilibutter, serviert auf Caponata  
(süß-saures Gemüse)*

24

**TAGLIATELLE**

*mit weissem Trüffelbutter und Lauchstroh*

26

*Die Liebe dazwischen*

**LIMETTEN-ZITRONENSORBET**

*mit Prosecco*

9

**MANGO-PASSIONSFRUCHTSORBET**

*mit Amaretto*

9

**APFELSORBET**

*mit Apfelwein*

9

**MELONENKUGELN**

*mit rotem Portwein*

9

## *Rind*

**GEMÜTLICH GEBRATENES ZURZIBIETER ROASTBEEF**  
*mit Sauce béarnaise, mediterranen Kartoffeln und Marktgemüse*

46

**RINDSFILET VOM ZURZIBIET AN KRÄFTIGEM BALSAMICOJUS**  
*mit Oliven, Pinienkernen, sonnengereiften Tomaten  
serviert mit Rosmarinkartoffeln*

52

**RINDSFILETWÜRFEL «STROGANOFF»**  
*mit Tagliatelle und marktfrischem Gemüse*

45

**RINDSSCHMORBRATEN «BRUNELLO»**  
*mit Rohschinkenstreifen und Croûtons,  
serviert mit Kartoffelstampf und glasierten Karotten*

42

**«DEUX FILET» IN 2 GÄNGEN SERVIERT**  
*Rindsfilet mit Sauce béarnaise und Kräuterkartoffeln  
Kalbsfilet an Morchelrahm-Sauce und Tagliatelle*

68

## *Geflügel*

**MAISPOULARDENBRUST VOM GRILL**  
*mit Mango-Avocadosalsa, Basmatireis und Gemüsebananen-Chips*

38

**GLASIERTE FRANZÖSISCHE ENTENBRUST**  
*mit Ahornsirup und Granatapfel, Venere-Reis und Gemüsebouquet*

45

## *Kalb*

**KALBSFILET AN MORCHELRAHM**  
*serviert mit Tgaliatelle und Gemüsebouquet*

54

**GEMÜTLICH GEBRATENES KALBSNIERSTÜCK AN KRÄFTIGEM JUS**  
*mit Rohschinken und sonnengereiften Tomaten, jungen Kartoffeln und Grillgemüse*

48

**KALBSGESCHNETZELTES «ZÜRCHER ART»**  
*mit goldbrauner Rösti*

42

**KALBSPLÄTZLI AN MARSALAJUS**  
*Weissweinrisotto und Röstgemüse*

42

**SAFTIGER KALBSSCHULTERBRATEN AN SEINEM JUS**  
*mit Kartoffelgratin und Broccoli*

42

**KALBSRAHMGULASCH «WIENER ART»**  
*mit Kartoffelstock und glasierten Rüepli*

39

## *Lamm*

**NEUSEELÄNDISCHES LAMMNIERSTÜCK MIT KRÄUTERKRUSTE**  
*serviert mit Chorizokartoffeln und Ratatouille*

46

**LAMMGIGOT AUS DEM OFEN**  
*mit Knoblauch und Rosmarin, serviert mit Kartoffelgratin und Röstgemüse*

44

## *Schwein*

**SAFTIGES SCHWEINSFILET AM STÜCK GEBRATEN**  
*gefüllt mit San-Daniele-Schinken und jungem Blattspinat,  
Tagliatelle und frischem Gemüse*

44

**SCHWEINSFILET-MEDAILLONS «CALVADOS»**  
*an einer Calvadosrahmsauce mit glasierten Äpfeln,  
serviert mit Butternüdeli und Gemüsebouquet*

45

**GEBRATENES SCHWEINSSTEAK MIT ROSMARIN**  
*serviert mit Café de Paris Sauce, Pommes frites und Gemüse*

38

*Fischer's Liebe*

**GRILLIERTES THUNASTEAK**

*mit Papaya-Mangosalsa und duftendem Jasminreis*

45

**BLACK TIGER RIESENCREVETTEN**

*an Limettenschaum auf Peperonigemüse mit Tagliatelle*

42

**LOSTALLO LACHSTRANCHE**

*an Honig-Limettensauce mit Safranrisotto und Lauchgemüse*

39

**KROSS GEBRATENES ZANDERFILET**

*auf Meerrettichrisotto und Tomatensalsa*

40

**IN BUTTER GEBRATENES FELCHENFILET**

*an Safranschaum, serviert mit Wildreis und Gemüsebouquet*

38

**GEBRATENE EGLIFILETS**

*mit Tomaten und Kapernbutter, serviert mit Salzkartoffeln und Gemüse*

45

*Vegetarisch – Wo die Liebe hinfällt*

**ROTES GEMÜSE THAI CURRY**

*mit Gemüsechips und duftendem Jasminreis*

27

**WEISSE POLENTASCHNITTEN**

*mit Blue Jersey Käse und Spinatsalat*

28

**ZUCHETTI PICCATA**

*auf einem sämigen Tomatenrisotto*

27

**SAFRANRISOTTO**

*mit grilliertem, mediterranem Gemüse*

29

**HAUSGEMACHTE FRISCHKÄSE-RAVIOLI**

*mit Kirschtomaten, Oliven und Baslikum*

28

*Süsse Liebe*

**DUETT VOM GRAND CRU SCHOKOLADENMOUSSE**

*mit exotischen Früchten*

15

**LAUWARMER MOHN-CHEESECAKE**

*mit Himbeeren und Sauerrahm-Glacé*

16

**VANILLE-LIMETTEN PANNA COTTA**

*mit saisonalen Beeren*

14

**EXOTISCHER FRÜCHTETELLER**

*mit Mango-Passionsfruchtsorbet*

15

**KOKOS-PARFAIT**

*mit Mangoshoot und Ananas-Carpaccio*

16

**SCHOKOLADEN-TRAUM**

*Schokoladenmousse, Schokoaden-Glacé,  
Schokoladen-Gewürz, Crème brulée und Lollipop*

18

**DESSERT-SINFONIE «BELVÉDÈRE»**

*lassen Sie sich überraschen...*

18

**CREMA CATALANA**

*mit Erdbeershot und Kokosnuss-Glacé*

16

## FRÜHLING

### *Belvédère - Menus*

Unsere Menus haben wir den Jahreszeiten angepasst.  
Sie finden spezielle, saisonale Menus für jede Jahreszeit für Ihr Fest.

### *Menu «Blütezeit»*

#### **GRAVED-LACHS «DOLCE & GABBANA»**

mit Martini, Ingwer & Koriander, serviert auf einem Wildspargelsalat

\*\*\*

#### **GRILLIERTES KALBSSTEAK AN BALSAMICO-JUS**

serviert mit jungen Kräuterkartoffeln & Babygemüse

\*\*\*

#### **ERDBEERTRAUM**

lassen Sie sich überraschen...

80

### *Menu «Maiglöcke»*

#### **GRILLIERTER SPARGELSALAT**

mit Tomaten & Pfefferminze,  
serviert mit hauchdünnem Parmaschinken

\*\*\*

#### **IM GANZEN GEBRATENER IBRICO-SCHWEINSRÜCKEN**

mit Marsalajus, serviert mit Chorizokartoffeln & mediterranem Gemüse

\*\*\*

#### **RHABARBER-VANILLEGEFRORENES**

mit marinierten Erdbeeren

75



*Menu «Wanderzeit»*

**WEISSE SPARGELCRÈME-SUPPE**

\*\*\*

**KALBSINVOLTINI**

*gefüllt mit jungem Blattspinat, Büffelmozzarella & Basilikum,  
serviert auf einem Kräuterrisotto & Ratatouille*

\*\*\*

**ERDBEER LATTE MACCHIATO**

*mit weißem Kaffeeschaum*

70

*Menu «Frühlingsliebe»*

**FRÜHLINGS-KRÄUTERSALAT**

*mit Gemüsechips*

\*\*\*

**GEBRATENES SEEZUNGENFILET**

*mit Rhabarber & weißem Spargel*

\*\*\*

**SIMMENTALER RINDSFILET AM STÜCK GEBRATEN**

*an Portweinjus, serviert mit Speckkartoffeln und glasiertem Gemüse*

\*\*\*

**GRAND CRU SCHOKOLADENTÖRTCHEN**

*mit Olivenöl-Vanille-Erdbeeren*

95

## SOMMER

### *Menu «Sommernacht»*

#### GAZPACHO VON DER THAI-MANGO

*mit kleinem Salatbouquet*

\*\*\*

#### LAMMNIERSTÜCK

*gefüllt mit Fetakäse, sonnengereiften Tomaten & Oliven,  
serviert auf einem Rucolarisotto*

\*\*\*

#### EXOTISCHER FRUCHTSALAT

*mit Passionsfruchtsorbet*

72

### *Menu «Sommertraum»*

#### AVOCADO-SALAT

*mit Ingwer & Peperoni, serviert mit gebratenen Riesencrevetten*

\*\*\*

#### FRANZÖSISCHE MAISPOULARDENBRUST

*mit Frischkäse-Kräuterfüllung serviert mit Baked Potato und Grillgemüse*

\*\*\*

#### PANNA COTTA

*mit Erdbeeren & Zitronengras*

68

*Menu «Aussichtsliebe»*

**GAZPACHO ANDALUSE «CLASSICO»**

\*\*\*

**IBERICO SCHWEINSRÜCKEN**

*mit Pfeffer-Honigkruste, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse*

\*\*\*

**HALBGEFRORENES VON DER GRAND CRU SCHOKOLADE**

*mit Minze & Chili*

67

## HERBST

### *Menu «Blätterwald»*

#### **KÜRBISCRÈME-SUPPE**

*mit Amaretti*

\*\*\*

#### **KALBSRAHMVORESSEN MIT KRÄUTERN**

*Spätzli & Herbstgemüse*

\*\*\*

#### **MARRONI-MOUSSE**

*mit Feigen*

64

### *Menu «Herbstliebe»*

#### **BUNTER BLATTSALAT**

*mit Kürbiskernen und Kürbiskerndressing*

\*\*\*

#### **SALTINBOCCA VOM REH**

*an Preiselbeerjus, Tessiner Risotto & Kürbisgemüse*

\*\*\*

#### **PANNA COTTA**

*mit Beeren*

69

*Menu «Nebelmeer»*

**NÜSSLISALAT**

*mit Speck, Ei & Croûtons*

\*\*\*

**GULASCH VOM RIND**

*mit Peperoni & Tomaten und Kräuterspätzli*

\*\*\*

**COUPE «NESSELRODE»**

64

*Menu «Herbstzauber»*

**GEMISCHTER SALAT**

*mit Kernen*

\*\*\*

**GEMÜTLICH GEBRATENES ZURZIBIETER RINDS-ENTRECÔTE**

*mit dunkler Jus, serviert mit Kartoffelgratin & Herbstgemüse*

\*\*\*

**KLEINE DESSERT-SINFONIE «BELVÉDÈRE»**

*lassen Sie sich überraschen...*

78

## WINTER

### *Menu «Schneeflocke»*

**SELLERIECRÈME-SUPPE**  
*mit karamellisierten Äpfeln*

\*\*\*

**RINDSSCHMORBRATEN «GROSSMUTTER ART»**  
*mit Kartoffelstampf & glasierten Rüebl*

\*\*\*

**SCHOKOLADEN-TRAUM**  
*lassen Sie sich überraschen...*

70

### *Menu «Wintertraum»*

**NÜSSLISALAT**  
*mit gebratenen Kräuterchampignons und Speck*

\*\*\*

**GEBRATENES RINDSHUFT-STEAK**  
*im Serranoschinkenmantel, serviert mit Bratkartoffeln & Rahmkohlrabi*

\*\*\*

**DUETT VOM SCHOKOLADEN-MOUSSE**  
*mit exotischen Früchten*

70

*Menu «Tannenbaum»*

**BUNTER BLATTSALAT IM PARMESANKÖRBCHE**

*an feinem Hausdressing & Sprossen*

\*\*\*

**KAROTTENCRÈME-SUPPE**

*mit Vanille*

\*\*\*

**RINDSFILET AM STÜCK GEBRATEN**

*mit Sauce béarnaise, Chorizokartoffeln & buntem Gemüse*

\*\*\*

**DESSERTTELLER «BELVÉDÈRE»**

88

*Menu «Winterschlaf»*

**KARAMELISIERTER ZIEGENKÄSE**

*mit Feigen & Blattsalatbouquet*

\*\*\*

**PARMESAN-TRÜFFELSCHAUM-SÜPPCHEN**

\*\*\*

**KALBSNIERSTÜCK AN MORCHEL-COGNAC-RAHMSAUCE**

*serviert mit Tagliatelle und glasiertem Gemüse*

\*\*\*

**BLUTORANGEN-CANTUCCINI-TIRAMISU**

88

*Menu «Wintermärchen»*

**BABY-LATTICHSALAT**  
*mit Ei und Serran-Sschinken-Chips*

\*\*\*

**KROSS GEBRATENES ZANDERFILET**  
*auf Limettenrisotto*

\*\*\*

**SIMMENTALER ROASTBEEF**  
*an kräftigem Merlotjus,*  
*serviert mit Röstikroketten und Wintergemüse*

\*\*\*

**MANGOSCHAUM-GEFRORENES**  
*mit Wasabi und Mango-Rumshot*

85