

Belvédère

SCHWIZER CHUCHI

Baden



HERBST SPIIS-CHARTE

*«Nüt chonnt am Landlebe gliich.
Es vermittelt meh ächti Freud als irgend e anderi Lebeswiis.»*

*Eusi Philosophie im Belvédère isches d'Schwiizer Chuchi mit allne ihre super
Produkt neu z'interpretiere. Dä Herbst verwöhned mer Si mit all dä
Köstlichkeite vom Fäld ond us em Wald, wo be euis erntefrüsche e d'Pfanne
ond of dä Tisch chömed.*

Herbstliche Gnuss hoch über dä Limmat!

*Mer stönd för absoluti Swissness: Alles Fleisch und dä Fisch be euis of dä
Charte, chunnt us dä Schwiiz vo regionale Produzänte wo mer nach
Möglichkeit persönlich känned ond of ehri Qualität vertraued.*

Mer freuied euis, dass Ihr höt eusi Gäschte send und wünschted ganz en Guete.

Eui Gastgeber

Nicole & Gian

Ersti Liebi

GMISCHE SALAT

mit Sprosse

13

BUNTE BLATTSALAT «BELVÉDÈRE»

mit chline Tomate, Bire, Radisli & Cherne

11

NÜSSLISALAT

mit Speck, Brotwürfeli & dezue es pochierts Ei

15

TATAR VOM WASSERBÜFFEL

mit Butternusskürbis & fermentiertem Chnobl

27

SELLERIE-FLAN

ANERE KÜRBIS-VINAIGRETTE

mit Mostbröckli & Gruyère

18

Suppe - e schön warmes Gefühl

«SOUPE DE CHALET»
mit Herdöpfeli, Lauch & Spinat
13

RÜEBLISUPPE
mit Quark & Ristretto
12

Fischer's Freunde

LACHSFORELLEFILET VO SULZ MIT SIM KAVIAR
dezue Selleriepüree, Schnitz und drunder & Doppelrahm
42

BRÖTLETS GOTTHARD ZANDERFILET
mit Risotto, Morchle & Spinat
49

Vegetarisch - wo d'Liebi hifallt

CHNÖPFLIPFANNE MIT GMÜES & WALDPILZ
Wiiswy, Rahm & Gruyère
27

RÖSTI MIT WALDPILZLI
dezue Spinat & es pochierts Ei
25

KÜRBISRAVIOLI
mit Salbeibutter
28

Fleisch - d'Liebi zur Natur

PASTETLI MIT KALBSGSCHNETZLETEM & MILKE

mit Champignons, Rüeblì & Erbsli

40

CORDON-BLEU VOM SÄULI

mit Pommes frites & dezue bunts Gmües

34

KALBSGESCHNETZELTS «ZÜRI ART»

mit ere goldbruune Röstì

43

KALBSHACKTÄTSCHLI MIT SAUTIERTE PILZLI

uf Herdöpfelstampf & dezue glasierts Gmües

35

«CHUTTLE» NACH GROSMUETTER ART

dezue Salzhördöpfeli

28

HUUSBEIZTE REHPFEFFER MIT BROTWÜRFELI & SPECK

Chrüterchnöpfli, Rotchrut & glasierti Marroni

45

LAMMRUGGE ANERE RÜEBLI-BUTTERSAUCE

mit Haselnusscrème & Tessiner Valle Maggia Risotto

52

«ZURZIBIETER RINDSFILET» ANERE SÄNTIS SINGLE MALT SAUCE

uf Wirsing-Gmües & Herdöpfelgratin

59

Für 2 Persone i zwei Gäng serviert:

GLASIERTE REHRUGGE MIT WILDRAHMSAUCE

dezue Chrüterchnöpfli, Rotchrut, Röselichöhl & glasierti Marroni

68 PRO PERSON

Süssi Liebi

VERMICELLES

13

RÜEBLITÖRTLI «BELVÈDÈRE»

mit Suurrahm

13

OVO-MOUSSE

14

HUUSGMACHTI CARAMELCHÖPFLI

mit Rahm

10

GREYERZER MERINGUES

mit Doppelrahm vo Moléson

(Mmmh..., dä Chefin eres absolute Lieblings-Dessert!)

12

CHÄSTELLER MIT FEINE SCHWIIZER CHÄS

dezue Birebrot

18

Liebe Gast

*Über Zutate i eusene Gricht, wo Allergie oder Intoleranze uslöse chönnetet,
informiert Si euse Service sehr gern.*

*Alli Priise verstönd sich i Schwiizer Franke
inklusive 7.7% Mehrwertstüür.*