

# Belvédère

SCHWIZER CHUCHI

*Baden*



**SOMMER SPIIS-CHARTE**

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

Eusi Philosophie im Belvédère isch d'Schwiizer Chuchi mit allne ihre super Produkt neu z'interpretiere. Dä Sommer lönd mer euis vo dä vielfältige Rezäpt us em Kanton Tessin la inspiriere. Gnüssed Sie be euis di mediterrane Gricht mit Spezialitäte us dä Sonnestube vo dä Schwiiz – «Dolce Vita» 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 hoffed ihr gnüsseds be euis und wünsched ganz en Guete.

Eui Gastgeber  
*Nicole & Gian*

## *Ersti Liebi*

GMISCHE SALAT  
mit Sprosse  
13

BUNTE BLATTSALAT «BELVÉDÈRE»  
mit chline Tomate, Öpfel, Radisli & Cherne  
11

MARINIERTS «LOSTALLO SWISS» LACHSTARTAR  
mit Buttermilch, Rüepli & Zitrone  
25

VITELLO TONNATO  
mit Pane Castello, Kapereöpfel & eme chline Salat  
19 / 32

TOMATE-BROTSALAT  
mit Basilikum & Büscion-Frischchäs  
16

TATAR VOM WASSERBÜFFEL  
mit Parmesan & Tomateconfi  
27

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

## *Suppe - e schön warmes Gefühl*

GURKE-CHALTSCHALE  
mit Lostallo-Lachs  
14

RÜEBLISUPPE  
mit Quark & Ristretto  
12

## *Fischer's Freunde*

«FRITTO MISTO DI LAGO»  
mit Tartaresauce & Salzherdöpfeli  
38

BRÖTLETS GOTTHARD ZANDERFILET ANERE ZITRONE-SAUCE  
uf Sommergmües & Valle-Maggia-Risotto  
47

## *Vegetarisch - wo d'Liebi hifallt*

VALLE MAGGIA POLENTA  
mit Taleggio & Tomätli  
26

RÖSTI MIT PILZLI  
dezu es pochierts Ei & Spinat  
25

HERDÖPFEL-GNOCCHI  
mit Tomätli & Basilikum  
27

*Liebe Gast*

*Über Zutaten i eusene Gericht, wo Allergie oder Intoleranze uslöse chönntet,  
informiert Si euse Service sehr gern.*

## *Fleisch - d'Liebi zur Natur*

PASTETLI MIT KALBSGSCHNETZLETEN & MILKE  
*mit Champignons, Rüepli & Erbsli*  
39

CORDON-BLEU VOM FREILAND-SÄULI  
*mit Pommes frites & dezue bunts Gmües*  
32

KALBSGESCHNETZELTS «ZÜRI ART»  
*mit ere goldbrune Rösti*  
42

KALBSHACKTÄTSCHLI MIT SAUTIERTE PILZLI  
*uf Herdöpfelstampf & dezue glasierts Gmües*  
35

LUNGANIGHE MIT ZWIEBELE & SALBEI  
*ufeme Safranrisotto*  
35

GSCHMORTE KALBSBRATE MIT MARSALA  
*dezue Tessiner Rohschinke, Sommer-Gmües & Herdöpfelstampf*  
39

TAGLIATA VOM ZURZIBIETER RINDSENTRECÔTE  
*mit Rosmarinherdöpfeli, Ruccola & Tomätli*  
55

*Für 2 Persone i zwei Gäng serviert:*  
DOPPELTS RINDSFILET MIT SAUCE BERNÄISE  
*Speckherdöpfeli & dezue bunts Gmües*  
68 PRO PERSON

## *Süessi Liebi*

**GFRORNI ZABAIONE**  
*mit marinierte Beerli*

13

**RÜEBLITÖRTLII «BELVÉDÈRE»**  
*mit Suurrahm*

13

**HUUSGMACHTI CARAMELCHÖPFLI**  
*mit Rahm*

10

**GREYERZER MERINGUES**  
*mit Doppelrahm vo Moléson*  
*(Mmmh..., dä Chefin eres absolute Lieblings-Dessert!)*

12

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

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