

Belvédère

SCHWIZER CHUCHI

Baden



WINTER SPIIS-CHARTE

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

Eusi Philosophie im Belvédère isch Schwiizer Chuchi mit allne ihre super Produkt neu z'interpretiere. Genau wie d'Ussicht da, isch d'Chuchi ide Schwiiz – mit allne verschiedene Kantön – so wütläufig und vielfältig, dass es immer wieder neu Sache z'entdecke git.

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 Gäscht 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 fermentiertem Chnobli,
Suurrahm & Herdöpfel-Trüffelchips
27

«LOSTALLO» LACHSTATAR
mit Buttermilch & Rande
19

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

ÄLPLER-MAGRONEN
mit Öpfelmues & Bölleschweissi
27

RÖSTI MIT WALDPILZLI
dezue Spinat & es pochierts Ei
25

«VALLE MAGGIA RISOTTO» MIT G'RÖSCHTETE NÜSS
dezue Bire & gebackner Belper Chnolle
28

Liebe Gast

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

Fleisch - d'Liebi zur Natur

PASTETLI MIT KALBSGSCHNETZLETEN & MILKE
mit Champignons, Rüeblì & Erbsli
42

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

KALBSHAXE NACH TESSINER ART
mit «Valle Maggia Polenta» & dezue bunts Gmües
42

«SUURE MOCKE» MIT SPECK & BROTWÜRFELI
dezue Chrüterchnöpfli & Röscht-Gmües
44

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:
«ZURZIBIETER RINDSKOTLETT» (700 G)
MIT ESTRAGON-SCHUUM
dezue Rosmarinherdöpfeli & glasierts Gmües
62 PRO PERSON

Süssi Liebi

APPENZELLER TIRAMISU

13

RÜEBLITÖRTLI «BELVÉDÈRE»

mit Suurrahm

15

DUETT VO TOBLERONE-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

Alli Priise verstönd sich i Schwiizer Franke
inklusive dä Mehrwertstüür.