



# Restaurant Belvédère Baden

## Bankette & Events

---

### **Herzlich willkommen im Belvédère Baden**

Wir freuen uns sehr, Sie und Ihre Gäste kulinarisch bei uns verwöhnen zu dürfen. Auf den folgenden Seiten finden Sie Informationen rund um Ihren Anlass bei uns. Zögern Sie nicht, uns Ihre besonderen Anliegen und Bedürfnisse mitzuteilen.

*Ihr Belvédère Team*

## Die Lokalitäten im Belvédère

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

### Restaurant

|                           |                     |
|---------------------------|---------------------|
| <b>Kapazität</b>          | Maximal 50 Personen |
| <b>Mindestkonsumation</b> | CHF 3'500.–         |

### Weitsicht-Terrasse

|                                      |                                |
|--------------------------------------|--------------------------------|
| <b>Kapazität</b>                     | Maximal 80 Personen            |
| <b>Apéro (14–17 Uhr)</b>             | CHF 2'000.– Mindestkonsumation |
| <b>Essen (11–14 Uhr / 18–24 Uhr)</b> | CHF 6'000.– Mindestkonsumation |

### Öffnungszeiten & Verlängerung

Das Restaurant ist grundsätzlich bis 24 Uhr geöffnet. Eine Verlängerung bis maximal 1 Uhr ist möglich; Fixkosten für die zusätzliche Stunde: CHF 150.–.

## Preise

Die Gerichte in unseren Vorschlägen richten sich an Gesellschaften ab 10 Personen, für die Sie ein einheitliches Menü wählen. Alle Preise sind in Schweizer Franken inklusive 8.1% Mehrwertsteuer, Service und Taxen.

## Allgemeine Informationen

### Reservation & Bestätigung

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 damit auch die Geschäftsbedingungen des Restaurant Belvédère, Tamuber Gastro GmbH.

### Teilnehmerzahl

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

### Menükarten

Selbstverständlich gestalten wir für Sie auch Menükarten. Bei speziellen Wünschen verrechnen wir dafür CHF 1.50 pro Menükarte.

### 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 12 Jahren empfiehlt es sich, nicht das gleiche Menü zu bestellen. Es steht Ihnen eine separate Kinderkarte zur Verfügung.

### Blumen

Bitte teilen Sie uns mit, wenn Sie den Blumenschmuck mitbringen. Falls wir Sie von diesen Vorbereitungsarbeiten entlasten dürfen, wird die Dekoration der Floristin zu Selbstkostenpreisen verrechnet. Wir arbeiten mit der Blumenwerkstatt in Würenlos zusammen – Natascha Brêchet erfüllt Ihre Blumenidee mit 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.

## Apéros

Gerne bereiten wir Ihnen einen Apéro mit gemischten saisonalen Köstlichkeiten zu – oder wählen Sie Ihren Fokus: Vegan, aus dem Wasser, vom Feld, oder gemischt.

|                                   |          |
|-----------------------------------|----------|
| <b>3 Kleinigkeiten pro Person</b> | CHF 15.– |
| <b>5 Kleinigkeiten pro Person</b> | CHF 22.– |

## Salate – Die Liebe zum Garten

Blattsalat Grün

*CHF 12.50*

Blattsalat mit hausgemachten Croûtons & gerösteten Kernen

*CHF 14.50*

Saisonaler gemischter Salat

*CHF 14.50*

Panzanella «Toskanischer Brotsalat» mit Basilikum, Oliven, Kapern & Kirschtomaten

*CHF 14.50*

Blattsalat mit gebratener Pilzvariation und frischen Kräutern

*CHF 14.50*

Beluga Linsen mit Avocado & Granatapfel

*CHF 16.50*

Nüsslisalat mit Speck, Ei & Croûton

*CHF 16.50*

Grillierter Baby-Lattichsalat mit Himbeere und Parmesan

*CHF 16.50*

Rucola-Salat mit Balsamicodressing, Basilikum, confierten Kirschtomaten und Burrata

*CHF 16.50*

Rucola-Salat mit Grillgemüse & Tessiner Rohschinken

*CHF 16.50*

Caesar Salat «Original» mit Croûton, Parmesan & Sardellenfilets

*CHF 16.50*

Schweizer Siedfleisch-Salat mit Blattsalat an Rettich und fermentiertem Gemüse

*CHF 16.50*

Klassischer Wurst-Käse Salat mit Bio-Cervelat, Bündner Bergkäse auf kleinem Salatbouquet

*CHF 16.50*

Gebackener Markknochen vom Schweizer Rind an kleinem Salat, Röstzwiebel-Butter & frisch gebackenem Bretzel

*CHF 22.50*

*Fragen Sie gerne auch nach dem aktuellen Tagessalat. CHF 12.50*

## Suppen

Süppchen vom gerösteten Knollensellerie & Speck mit Vanille

CHF 12.50

Rieslingsüppchen mit geräuchertem Schweizer Saibling & Schnittlauch

CHF 14.50

Mostsuppe mit frisch gebackenem Brezel & Röstzwiebelbutter (saisonal mit Herbsttrüffel +8.50)

CHF 14.50

Pilzcrème-Süpli mit Cognac & frischen Kräutern im Bürli

CHF 14.50

Kartoffelsüppchen mit Trüffel & frischem Kerbel

CHF 14.50

Schwarzwälder Semmelknödel-Suppe

CHF 12.50

Omas Flädlesuppe (hausgemachte Consommé mit Flädle)

CHF 12.50

Französische Zwiebelsuppe mit Bündner Bergkäse im Bürli

CHF 14.50

Grossmutter's klassische Siedfleischsuppe vom Schweizer Rind mit Marktgemüse & Meerrettich-Dip

CHF 18.50

Safransüppchen mit Pastis & gedämpftem Saibling aus Bremgarten

CHF 22.50

## Kalte Vorspeisen

Vegetarisches Tatar mit Hüttenkäse, Zwiebel (eingelegt & Röstzwiebeln) auf Salatbouquet  
*CHF 22.50 / 34.50*

Gemüse-Carpaccio an Kräuter-Vinaigrette mit gebackenen Kapern & eingelegten Senfkörnern  
*CHF 22.50*

Carpaccio von der Schweizer Kalbszunge an Kapern-Vinaigrette, eingelegte Senfkörner & Rucola  
*CHF 24.50*

Variation von geräuchertem Fisch aus Bremgarten – kaltgeräucherte Lachsforelle, heissgeräucherte Regenbogenforellenfilets & Mousse, Meerrettichschaum, gebackene Kapern, eingelegte Senfkörner & Salatbouquet an Zitronen-Vinaigrette  
*CHF 26.50*

Mit Honig & Dill gebeizter Bremgartener Saibling mit eingelegtem Gemüse, Aioli & Butterbrioche  
*CHF 26.50*

Filet-Carpaccio vom Schweizer Rind mit Rucola, Parmesan und Kräuteröl (saisonal mit Herbsttrüffel +8.50)  
*CHF 28.50 / 42.50*

Roastbeef vom Schweizer Rind mit Aioli, eingelegtem Gemüse & Salatbouquet  
*CHF 26.50 / 38.50*

«Vitello Tonnato» vom Schweizer Kalb mit Kapern, Röstzwiebeln, fermentiertem Gemüse & Salatbouquet  
*CHF 24.50 / 36.50*

Antipastiteller «Belvédère» – Schwarzwälder Landrauchschinken an mariniertem Grillgemüse, Brotchips & Aioli  
*CHF 19.50*

Tatar vom Schweizer Wasserbüffel (Val des Travers) mit verlorenem Bio-Ei, Zwiebel (eingelegt & Röstzwiebeln) auf Salatbouquet 60g / 130g (saisonal mit Herbsttrüffel +8.50)  
*CHF 26.50 / 38.50*

## Warme Vorspeisen

Verlorenes Bio-Ei, Blattspinat, Butter-Brioche & Sauce Hollandaise

*CHF 24.50*

Kanadischer Hummer an Bisque auf Butter-Brioche

*CHF 28.50*

Eggs Benedikt – Verlorenes Ei, Brioche Bun, Schwarzwälder Landrauchschinken, Sauce Hollandaise

*CHF 26.50*

## Hauptgänge

### Vegetarisch

Semmelknödel mit Pilzsauce & knusprig geröstetem Gemüse

CHF 24.50 / 32.50

Polentaschnitten mit Blue Jersey Käse, Birne und Spinatsalat

CHF 24.50 / 32.50

Zuchetti Piccata auf Tomatenrisotto mit Lauch & Basilikum

CHF 24.50 / 32.50

Käse-Spätzli mit Röstzwiebeln & Schnittlauch, dazu hausgemachtes Apfelmus

CHF 24.50 / 32.50

Vegetarische Capuns mit Bündner Bergkäse überbacken an Weissweinsauce mit frischen Kräutern & Röstzwiebeln

CHF 26.50 / 34.50

Hausgemachte Frischkäse-Ravioli mit Pinienkernen, Parmesan, jungem Blattspinat & Kirschtomaten an Kräuter-Espuma

CHF 26.50 / 34.50

Hausgemachte Dörrtomaten-Ravioli an Salbeibutter mit Basilikum & geröstetem Gemüse

CHF 26.50 / 34.50

Safranrisotto mit gebackenem Gemüse-Tempura & fermentiertem Gemüse

CHF 28.50 / 36.50

Vegetarisches Züri-Gschnetzeltes mit knuspriger Rösti & Marktgemüse

CHF 36.50

### Rind

Schweizer Rindsfiletwürfel mit frischen Pilzen und Lauch an hausgemachten Tagliatelle & geröstetem Gemüse

CHF 28.50 / 38.50

Geschmortes Schweizer Rind an Rotweinjus, Röstzwiebeln und eingelegten Senfkörnern mit Kartoffelstampf & Marktgemüse

CHF 28.50 / 38.50

Hausgemachte Ravioli di Brasato vom Schweizer Rind an Jus, Parmesan & Marktgemüse

CHF 28.50 / 38.50

Geschmorte Shortribs vom Schweizer Rind mit Schupfnudeln & Marktgemüse

CHF 28.50 / 38.50

Gemütlich gebratener Rücken vom Schweizer Rind (Entrecôte) mit Sauce béarnaise & Jus an Schmelzkartoffeln und Marktgemüse

CHF 46.50

Schweizer Rindsfilet an Portwein-Jus mit Rosmarin, Kartoffel-Gratin & Gemüsevariation

CHF 54.50

### Geflügel

Mit Frischkäse & Dörrtomaten gefüllte Schweizer Pouletbrust an Rosmarin-Jus und Capuns mit Sauce de Pastis

*CHF 36.50*

Französische Maispouardenbrust an Portwein-Jus, Kräuter-Risotto & Marktgemüse

*CHF 38.50*

Mit Honig mariniertes Schweizer Mistkratzerli, gefüllt mit Geflügelleber, Salbei, Knoblauch und Apfel an Ofengemüse & Cognac-Pfeffersauce

*CHF 44.50*

Pochierte Roulade vom Schweizer Poulet mit Pilz-Kräuter-Füllung, Senfsauce und Semmelknödel

*CHF 36.50*

## Kalb

Gemütlich gebratenes Schweizer Kalbsnierstück an kräftigem Portwein-Jus mit Kartoffel-Gratin & Gemüsevariation

CHF 48.50

Schweizer Kalbgeschnetzeltes «Zürcher-Art» vom Nierstück mit goldbrauner Rösti & Gemüse

CHF 44.50

Geschmortes Blankett vom Schweizer Kalb mit Weisswein & Champignons, Kartoffelstock & Marktgemüse (saisonal mit Herbsttrüffel +8.50)

CHF 42.50

Schweizer Kalbsleber an Madeira-Jus mit Rösti & Gemüse

CHF 38.50

## Lamm

Neuseeländisches Lammnierstück mit Kräuterkruste an Portwein-Jus, Pfeffer-Risotto und Ratatouille & geröstetem Lauch

CHF 44.50

Schweizer Bio-Lammgigot aus dem Ofen, mit Knoblauch und Rosmarin geschmort, Kartoffelgratin & Gemüsevariation

CHF 42.50

## Schwein

Gebratenes Schweizer Schweinssteak mit Rosmarin-Jus, Café de Paris, Pommes frites und Gemüse

CHF 36.50

Aargauer Braten vom Schweizer Schweinsnierstück, Spätzle & Rotweinreduktion

CHF 36.50

Knusprig gebackener Bauch vom Schweizer Schwein an Bier-Jus, Kartoffelstampf & Marktgemüse

CHF 28.50 / 38.50

Schweizer Schweinsfilet im Speckmantel an Calvados-Rahmsauce mit glasierten Äpfeln, hausgemachten Schupfnudeln & Gemüse

CHF 42.50

## Aus dem Wasser

Gebratenes Bremgartner Forellenfilet «Müllerinnen Art» an Weissweinsauce mit frischen Kräutern, gerösteten Mandeln, Broccoli & Schmelzkartoffeln

CHF 36.50

«Lostallo» Lachstranche auf Dill-Limettensauce mit Safranrisotto, gebackenen Kapern & Lauch

CHF 38.50

Hausgemachte Schweizer Egliknusperli an Remoulade, Erbsen & Kartoffelstampf

CHF 28.50 / 42.50

Confiertes Bremgartner Lachsforellenfilet mit Röstzwiebeln, Apfel, Fenchel & Noilly Prat-Sauce an Limetten-Risotto mit Mascarpone & Thymian

CHF 38.50

**Schweizer Zanderfilet auf Limetten-Risotto mit Mascarpone, Blattspinat & Safransauce**  
*CHF 42.50*

## Zwischengänge

Die Liebe dazwischen – ein erfrischender Moment zwischen den Gängen.

Limetten-Zitronensorbet mit Prosecco

*CHF 9.50*

Maracuja-Sorbet mit Amaretto

*CHF 9.50*

Apfelsorbet mit Apfelwein

*CHF 9.50*

## Desserts & Käse

Variation vom Käse mit Obst

*CHF 16.50*

Blue Jersey mit Birne & Pumpernickel

*CHF 16.50*

Zartbitter-Schokolade mit Maracuja & Mango

*CHF 16.50*

Lauwarmer Cheesecake mit Himbeeren und Sauerrahm-Glacé

*CHF 16.50*

Weisse Schokolade mit Birne

*CHF 14.50*

Geeiste Crème Brûlée mit Früchte-Garnitur

*CHF 14.50*

Vanille-Panna Cotta mit Beeren & karamellisiertem Engelshaar

*CHF 14.50*

Hausgemachtes Appenzeller Biberli-Parfait mit Portwein-Zwetschgen

*CHF 14.50*

Variation von der Schokolade

*CHF 16.50*

Dessert-Sinfonie «Belvédère» – lassen Sie sich überraschen ...

*CHF 16.50*

# SAISONALE MENÜVORSCHLÄGE

Unsere Menüs haben wir den Jahreszeiten angepasst. Für jede Saison finden Sie spezielle Menüs für Ihr Fest.

## FRÜHLING

### Menü «Kirschblüte»

CHF 80.– pro Person

Mit Honig & Dill gebeizter Bremgartener Saibling auf Spargelsalat mit Aioli & Butterbrioche

...

Gemütlich gebratener Rücken vom Schweizer Rind (Entrecôte) mit Sauce béarnaise & Jus an Schmelzkartoffeln und jungem Frühlingsgemüse

...

Variation von der Erdbeere mit Butter-Crumble, Sauerrahm & Basilikum

### Menü «Maiensäss»

CHF 65.– pro Person

Grüne Spargeln an Sauce Béarnaise mit hauchdünnem Parmaschinken & Röstzwiebeln

...

Schweizer Schweinsfilet im Speckmantel an Cognac-Pfeffersauce, Kartoffelstampf mit frischen Kräutern & Cima di Rapa

...

Rhabarber mit Vanille & marinierten Erdbeeren

### Menü «Frühlingswind»

CHF 65.– pro Person

Gebackener Markknochen vom Schweizer Rind an kleinem Salat, Röstzwiebel-Butter & frisch gebackenem Brezel

...

Gebratenes Bremgartner Forellenfilet «Müllerinnen Art» an Weissweinsauce mit frischen Kräutern, gerösteten Mandeln, Broccoli & Schmelzkartoffeln

...

Geeiste Crème Brûlée mit Früchte-Garnitur

### Menü «Frühlingsbote»

CHF 85.– pro Person

Vegetarisches Tatar mit Hüttenkäse & Frühlings-Kräutersalat

...

Schweizer Zanderfilet auf Limetten-Risotto mit Mascarpone, Spargeln & Safransauce

...

Hausgemachte Ravioli di Brasato vom Schweizer Rind an Jus, Parmesan & Marktgemüse

...

Zartbitter-Schokolade mit Maracuja & Mango

## SOMMER

### Menü «Mittsommer»

CHF 70.– pro Person

Grillierter Baby-Lattichsalat mit Himbeere und Parmesan

...

Neuseeländisches Lammnierstück mit Kräuterkruste an Portwein-Jus, Pfeffer-Risotto und Ratatouille

...

Apfelsorbet mit Honigmelone

### Menü «Sonnenwende»

CHF 75.– pro Person

Tatar vom Schweizer Wasserbüffel (Val des Travers) mit verlorenem Bio-Ei, Zwiebel (eingelegt & Röstzwiebeln) auf Salatbouquet

...

«Lostallo» Lachstranche auf Dill-Limettensauce mit Safranrisotto, gebackenen Kapern & Lauch

...

Mango mit weisser Schokolade & Tonka-Bohne

### Menü «Hochsommer»

CHF 65.– pro Person

Safransüppchen mit Pastis & gedämpftem Saibling aus Bremgarten

...

Mit Frischkäse & Dörrtomaten gefüllte Schweizer Pouletbrust an Rosmarin-Jus und Capuns mit Sauce de Pastis

...

Dekonstruierte Schwarzwälder-Torte

## HERBST

### Menü «Herbstgold»

CHF 68.– pro Person

Blue Jersey mit Birne, Kürbis & Pumpernickel

...

Blankett vom Schweizer Kalb mit Petersilienwurzel & Herbstgemüse

...

Marroni mit Kirsch-Kompott, Meringue & Sauerrahm

### Menü «Goldlaub»

CHF 75.– pro Person

Bunter Blattsalat mit Kürbiskernen und Kürbiskerndressing

...

Rücken vom Bayrischen Hirsch mit Wild-Jus & Preiselbeeren an hausgemachten Spätzli & Herbstgemüse

...

Appenzeller Biberli-Parfait mit Zwetschgen-Ragout

### Menü «Nebelhorn»

CHF 60.– pro Person

Nüsslisalat mit Speck, Ei & Croûtons

...

Knusprig gebackener Bauch vom Schweizer Schwein an Bier-Jus, Kartoffelstampf & Marktgemüse

...

Variation von Apfel & Vanille

### Menü «Herbstwind»

CHF 65.– pro Person

Gemischter Salat mit Kernen

...

Geschmortes Ragout vom Aargauer Wildschwein mit Kürbispüree & Rosenkohl mit Speck

...

Zwetschge & Zartbitterschokolade

## WINTER

### Menü «Jahreswende»

CHF 65.– pro Person

Mostsuppe mit frisch gebackenem Bretzel & Röstzwiebelbutter  
...

Geschmortes Schweizer Rind an Rotweinjus, Röstzwiebeln und eingelegten Senfkörnern mit  
Kartoffelstampf & Marktgemüse  
...

Kirsche mit Sauerrahm & weisser Schokolade

### Menü «Dezemberabend»

CHF 65.– pro Person

Nüsslisalat mit gebratenen Kräuterchampignons und Speck an Hausdressing  
...

Geschmorte Haxen vom Bayrischen Hirsch an Portwein-Jus mit gebratenen Pilzen &  
Wurzelgemüse  
...

Weisse Schokolade mit Birne

### Menü «Winternacht»

CHF 90.– pro Person

Karamellierter Ziegenkäse mit Feigen, Röstzwiebeln & Blattsalatbouquet  
...

Getrüffeltes Kartoffelsüppchen mit frischem Kerbel  
...

Schweizer Kalbsnierstück an Morchel-Rahmsauce mit Cognac, serviert mit Capuns und  
glasiertem Gemüse  
...

Variation von Haselnuss & Karamell

### Menü «Winterstille»

CHF 65.– pro Person

Pilzcrème-Süpli mit Cognac & frischen Kräutern im Bürli  
...

Confiertes Filet von der Bremgartner Bachforelle an Röstzwiebeln, Apfel, Fenchel & Noilly Prat-  
Sauce mit vanillisiertem Knollensellerie  
...

Pistazie mit Aprikose & Zartbitter-Schokolade

## SPEZIALMENÜS

Ganzjährig verfügbar – unabhängig von der Saison.

### Menü «Schwarzwald»

CHF 85.– pro Person

Nüsslisalat mit Speck und Ei an Hausdressing

...

Semmelknödel auf Pilzsauce mit Schwarzwälder Landrauchschinken & frischen Kräutern

...

Knusprig gebackener Schweizer Schweinebauch an Bier-Jus mit hausgemachten Schupfnudeln & Marktgemüse

...

Dekonstruierte Schwarzwälder Kirschtorte

### Menü «Aus dem Wasser»

CHF 95.– pro Person

Kaltgeräucherte Lachsforelle und heissgeräucherte Regenbogenforellenfilets & Mousse aus Bremgarten mit Meerrettichschaum, gebackenen Kapern, eingelegten Senfkörnern & Salatbouquet an Zitronen-Vinaigrette

...

Kanadischer Hummer an Bisque auf Butter-Brioche

...

Confiertes Bremgartner Lachsforellenfilet mit Röstzwiebeln, Apfel, Fenchel & Noilly Prat-Sauce an Limetten-Risotto mit Mascarpone & Thymian

...

«Dubai-Schoggi» – Pistazie & Schokolade

### Menü «Grüne Fee»

CHF 60.– pro Person

Vegetarisches Tatar mit Hüttenkäse, Zwiebel (eingelegt & Röstzwiebeln) auf Salatbouquet

...

Vegetarische Capuns mit Bündner Bergkäse überbacken an Weissweinsauce mit frischen Kräutern & Marktgemüse

...

Maracuja-Dessert

### Menu Aargau

CHF 65.– pro Person

Gebackener Markknochen vom Schweizer Rind mit Bretzel & Roestzwiebelbutter an kleinem Salatbouquet

...

Aargauer Braten vom Schweizer Schwein an Rosmarin-Jus mit Kartoffelstampf & glasierten Ruebli

...

Dekonstruierte Rueblikuchen

