

Speisekarte Restaurant Bellerive

Vorspeisen

Hors-d'œuvres / starters

Tatar von Avocado und Mango mit gebratenen Jakobsmuscheln an Korianderöl 24.00

Tartare d'avocat et mangue, coquilles St. Jacques à la huile de coriandre
Tartar of avocado and mango with sautéed scallops flavoured with coriander oil

Carpaccio vom Thunfisch an Limonen-Olivenölsauce 20.00

Carpaccio de thon à la sauce au citron vert et huile d'olives
Carpaccio of tuna with olive oil-lime-sauce

Gebratene Entenleber mit Zwetschgenchutney 22.00

Foie de canard poêle au chutney de prunes
Sautéed duck liver with plum chutney

Suppen

Potages / soups

Fischcremesuppe mit Gemüse und Safran 13.00

Crème de poissons aux légumes et safran
Fish cream soup with vegetables and saffron

Essenz von Steinpilzen und Morcheln 12.00

Essence de cèpes et morilles
Essence of cèpes and morels

Fisch- und Krustentiere

Poissons et crustacés / fish and crustaceans

Seezunge "Müllerin Art" mit Gemüse garniture 52.00
Sole meunière à la garniture de légumes
Sole meuniere with seasonal vegetables

Edelfischtrio an Hummerbuttersauce mit Spinat 40.00
Trio de poisson à la sauce beurre de homard et l'épinards
Fish trio with lobster butter-sauce and spinach

Sautiertes Wolfsbarschfilet an Fenchel-Pernodsauce mit zweierlei Karotten 46.00
Filet de loup de mer sauté à la sauce au fenouil et Pernod, duo de carottes
Sautéed sea bass fillet with fennel Pernod-sauce and two kinds of carrots

Das nachfolgende Gericht ist auch als Vorspeisen für 2 Personen ohne Aufschlag erhältlich
Les plats suivants peuvent être aussi servis comme hors d'œuvre pour 2 personnes sans supplément
The following fish dishes are also available as starter for 2 persons without extra charge

Sautiertes Seeteufelfilet mit Muscheln an Safransauce mit Gemüse garniture 45.00
Filet de lotte aux moules à la sauce safran, garniture de légumes
Sautéed fillet of anglerfish with mussels on saffron sauce and seasonal vegetables

Fischwagen

Chariot des poissons / fish trolley

Je nach Verfügbarkeit - pro 100 gr 14.00
Disponibile selon l'arrivage - par 100 gr
Depending on the availability - per 100 gr

Gebratener Seeteufel mit Olivenöl, Schalotten, Tomaten und Kräutern
Lotte sautée à l'huile d'olives, échalotes, tomates et fines herbes
Sautéed anglerfish with olive oil, shallots, tomatoes and herbs

Gebratener Wolfsbarsch mit Olivenöl, Schalotten, Tomaten und Kräutern
Loup de mer sautée à l'huile d'olives, échalotes, tomates et fines herbes
Sautéed sea bass with olive oil, shallots, tomatoes and herbs

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.
Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.
Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Le prix se comprennent en CHF y inclus 7.7% T.V.A. / All prices in CHF including 7.7% VAT

Fleischgerichte

Plats de viande / meat dishes

Sautiertes Kalbssteak an Sherryrahmsauce mit zweierlei Karotten 48.00

Steak de veau roti, sauce crème au xérès et duo de carottes
Roasted veal steak on sherry-creamsauce with two kinds of carrots

Rindsfilet "Stroganoff" mit Gemüse garniture 45.00

Filet de bœuf "Stroganov" au garniture de légumes
Beef fillet "Stroganoff" with seasonal vegetables

Gebratenes Lammentrecôte auf Curry-Minzsauce mit Ratatouille 44.00

Entrecôte d'agneau, sauce à la curry et menthe, servi à la ratatouille
Roasted lamb entrecote on curry-mint-sauce, served with ratatouille

Ab zwei Personen

A partir de deux personnes / from two persons

Sautiertes doppeltes Rindsfilet mit Bearner Sauce und Gemüse garniture 56.00 p.P.

Filet double de bœuf roti, sauce béarnaise et garniture de légumes
Roasted double beef fillet with sauce béarnaise and seasonal vegetables

Alle unsere Hauptgerichte werden wahlweise mit Dampfkartoffeln, Reis, Wildreis, Jasminreis, Nudeln, Pommes frites oder Kartoffelgratin serviert.

Tous nos plats principaux sont accompagnés selon votre choix de pommes de terre, riz, riz sauvage, riz au jasmin, nouilles, pommes frites ou gratin de pommes de terre.

All our main courses are served at your choice with: steamed potatoes, rice, wild rice, jasmine rice, noodles, French fries or potato gratin.

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Le prix se comprennent en CHF y inclus 7.7% T.V.A. / All prices in CHF including 7.7% VAT

Süssspeisen

Desserts / desserts

Zimtparfait mit Rotweibirnenfächer 11.00

Parfait à la cannelle et poire au vin rouge
Cinnamon ice parfait with red wine-pear

Schokoladenkuchen mit Grand-Marnier-Sauce 11.50

Gâteau chocolat à la sauce au Grand Marnier
Chocolate cake with Grand Marnier-sauce

Crème brûlée mit Basler Läckerli 9.50

Crème brûlée au "Basler Läckerli"
Burned cream with "Basler Läckerli"

Käseauswahl

Sélection de fromages / selection of cheese

Kleine Portion (3 Sorten)/ petite portion (3 sorte)/ small (3 sort) 6.50

Mittlere Portion (5 Sorten)/ moyen portion (5 sorte)/ middle (5 sort) 9.50

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.
Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.
Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Le prix se comprennent en CHF y inclus 7.7% T.V.A. / All prices in CHF including 7.7% VAT

Digestife

Digestife / digestife

Whiskys

Macallan Amber (Scotch Single Malt - Speyside)	40%	4 cl	16.00
Lagavulin 16y (Scotch Single Malt - Islay)	43%	4 cl	18.00
Maker's Mark (Kentucky Bourbon)	45%	4 cl	14.50
Dimple 15y (Blended Scotch Whisky)	40%	4 cl	14.50
Johnnie Walker Black L. 12y (Blended Scotch Whisky)	40%	4 cl	14.00
Chivas Regal 12y (Blended Scotch Whisky)	40%	4 cl	14.00
Canadian Club 12y (Blended Canadian Whisky)	40%	4 cl	14.00

Cognac ♦ Brandy

Hennessy - Fine de Cognac	40%	2 cl	9.00
Hennessy - XO	40%	2 cl	19.50
Rémy Martin - VSOP	43%	2 cl	9.00
Davidoff - VSOP	40%	2 cl	14.50
Davidoff - EXTRA	40%	2 cl	24.00
Torres J'aime I	38%	2 cl	11.50

Grappe ♦ Marc

Aldobrandini - Brunello (Sangiovese)	43%	2 cl	9.50
Paesanella - Amarone (div. Trester)	41%	2 cl	9.50
Berta - Monprà (Barbera)	40%	2 cl	10.50
Nonino - Picolit (Picolit)	50%	2 cl	18.00
Delea - Carezza d'Autunno (Uva Americana)	45%	2 cl	8.50
Delea - Filo di Seta (Moscato)	43%	2 cl	9.50
Delea - Sauvignon (Sauvignon Blanc)	43%	2 cl	9.50
Delea - Carato (Merlot)	43%	2 cl	8.50

Destillate ♦ Obstbrände

Cœur du Breuil - Calvados 15y	41%	2 cl	10.00
Périgord - Vieille Prune	42%	2 cl	9.00
Morand - Framboise	43%	2 cl	9.00
Morand - Abricotine	43%	2 cl	9.00
Morand - Williamine	43%	2 cl	8.00
Morand - Mirabelle	43%	2 cl	8.00
Dettling - Kirsch Réserve	41%	2 cl	9.50
Dettling - Wildkirsche	40%	2 cl	15.00
Gunzwiler - Berner Rosenapfel	40%	2 cl	13.00
Gunzwiler - Vieille Abricots	40%	2 cl	13.00
Gunzwiler - Vieille Williams	40%	2 cl	11.00
Urs Hecht - Die Williamsbirne 2000	48%	2 cl	24.00

Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Le prix se comprennent en CHF y inclus 7.7% T.V.A. / All prices in CHF including 7.7% VAT