

Speisekarte Bellerive

Vorspeisen

Hors-d'œuvres / starters

Tatar vom Wasserbüffel mit Senfespuma

Tartare de buffle d'eau avec espuma au moutarde
Tartar from water buffalo with mustard espuma

27.00



Duo vom SwissShrimp

Tatar und im Pankoteig frittiert mit Mango-Papaya-Salat

Duo de SwissShrimp, tartare et frite en pâte panko, avec salade de mangue e papaye
Duo of SwissShrimp, tatar and deep fried in panko pastry, with mango papaya salad

SWISSSHRIMP+

38.00



Zucchini-Röllchen mit Ziegenfrischkäsecreme gefüllt an Thymian-Honig-Vinaigrette

Paupiettes de courgette farcies avec crème de fromage frais de chèvre
en vinaigrette au thym et miel
Courgette rolls stuffed with fresh goat cheese cream
on thyme honey vinaigrette

19.00

Suppen

Potages / soups

Lauch-Curry-Cremesuppe mit Seeteufelwürfeln

Crème de poireaux au curry avec des de lotte
Leek curry cream soup with diced angler fish

14.50


Steinpilz-Cappuccino mit Pilzbruschetta

Cappuccino de cèpes avec bruschetta aux champignons
Porcino cappuccino with mushroom bruschetta

13.50

Vegetarisch


Végétariens / vegetarian

**Frühlings-Pasta mit Spargeln, Cherrytomaten und Rucola
an einer leichten Rahmsauce mit Grana Padano** 28.00 


Pâtes de printemps aux asperges, tomates cerises et roquette
en sauce à la crème légère au Grana Padano
Spring pasta with asparagus, cherry tomatoes and garden rocket
with light Grana Padano cream sauce

Fisch- und Krustentiere


Poissons et crustacés / fish and crustaceans

**Filets vom Red Snapper nach Karibischer Art mit Ananas-Chutney
Chayote und Jasmin-Reis** 42.00 

Filets de vivaneaux rouge à la Caraïbe avec chutney d'ananas
chayote et riz Jasmine
Fillet of red snapper Caribbean style with pineapple chutney
chayote and jasmine rice

**Gebratener Mumpfer Zander an Krustentiersauce
mit Pak-Choi und Wildreis** 52.00 

Sandre de Mumpf sauté en sauce de crustacés, pakchoi et riz sauvage
Sautéed pike-perch from Mumpf on crustacean sauce, pak choi and wild rice

**Gebratenes Swiss Lachsfilet an Estragoncreme
mit Erbsenpüree und Safrankartoffeln** 42.00 

Filet de saumon Swiss sauté en crème au estragon, purée de pois et pommes de terre safranées
Sautéed fillet of Swiss salmon on tarragon cream , mashed peas and saffron potatoes

Gebratener Wolfsbarsch auf Süsskartoffelpüree mit Feigen und Landrauchschinken 52.00

Filet de loup de mer sauté sur purée de patate douce aux figues et jambon paysan fumé
Sautéed sea bass fillet on mashed sweet potatoes with figs and smoked farmer ham

Fischwagen

Chariot des poissons / fish trolley

Je nach Verfügbarkeit - pro 100 gr

15.50

Disponible 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

Pochierter Steinbutt an Champagnersauce

Turbot pochée à la sauce au champagne

Poached turbot on champagne sauce

Dieses Gericht wird mit Zucchini   , glasierten Karotten   und Spinat   
sowie einer Sättigungsbeilage Ihrer Wahl serviert:

Reis   , Pommes frites   , Dampfkartoffeln    oder Kartoffelgratin 

Ce plat principal est garni avec courgettes, carottes glacées et épinards

et un accompagné selon votre choix: riz, pommes frites, pommes vapeur ou gratin dauphinoise.


This main course is served with courgettes, glazed carrots and spinach


and one garnishing at your choice: rice, french fries, steamed potatoes or potato gratin.

Fleischgerichte

Plats de viande / meat dishes

Kalbssteak mit Zitronenkruste auf Prosecco-Risotto, dazu grillierte Zucchini 48.00
Steak de veau à la croûte de citron sur risotto au Prosecco, courgettes grillées
Veal steak with lemon crust on Prosecco risotto, grilled courgettes



















**Gebratenes Lammeneck an Fondue von Tomaten und Kalamata Oliven
dazu Polenta mit wildem Thymian und Aubergine à la Chermoula** 44.00 
Entrecôte d'agneau à la fondue de tomates et olives Kalamata
servi avec polenta au thym sauvage et aubergines à la chermoula
Sautéed lamb entrecote with fondue of tomatoes and Kalamata olives
served with polenta with wild thyme and aubergine chermoula

Gebratenes Rindsfilet an Trüffeljus 52.00 
serviert mit Kartoffelgratin und gebratenem Minilattich
Filet de bœuf rôti en jus truffé, servi avec gratin dauphinoise et laitue romaine mini sauté
Sautéed beef fillet on truffel gravy, served with potato gratin and sautéed mini romain lettuce

Ab zwei Personen

A partir de deux personnes / from two persons

Gebratenes Chateaubriand mit Sauce Béarnaise 58.00
Chateaubriand rôti à la sauce béarnaise pro Person
Roasted double beef fillet with sauce béarnaise

Dieses Gericht wird mit Zucchini   , glasierten Karotten   und Spinat   
sowie einer Sättigungsbeilage Ihrer Wahl serviert:
Reis   , **Pommes frites**   , **Dampfkartoffeln**    oder **Kartoffelgratin** 

Ce plat principal est garni avec courgettes, carottes glacées et épinards
et un accompagné selon votre choix: riz, pommes frites, pommes vapeur ou gratin dauphinoise.
This main course is served with courgettes, glazed carrots and spinach
and one garnishing at your choice: rice, french fries, steamed potatoes or potato gratin.

Käseauswahl

Sélection de fromages / selection of cheese

Kleine Portion (3 Sorten) / petite portion (3 sorte) / small (3 sort) **9.50**

Mittlere Portion (5 Sorten) / moyen portion (5 sorte) / middle (5 sort) **14.50**

Desserts

Desserts / desserts

Charlotte Royale mit Erdbeer-Coulis und Orangenhüppe **15.00**

Charlotte royale au coulis de fraises et tuile à l'orange
Charlotte Royale with strawberry coulis and orange pastry

Birnen Mille-feuille mit Caramelsauce und Birnensorbet **14.50**

Mille-feuille à la poire, sauce caramel et sorbet poire
Pear mille-feuille with caramel sauce and pear sorbet

Erdebeerparfait mit Rhabarberkompott und Pistazien-Macaron **14.50**

Parfait de fraises avec compote de rhubarbe et macaron à la pistache
Strawberry ice parfait with rhubarb compote and pistachio macaron

Pralinenmousse auf Japonais-Boden mit Aprikosensorbet **15.00**

Mousse de praline sur fond japonais avec sorbet abricot
Praline mousse on japonais base with apricot sorbet