

Speisekarte Bellerive

Herzlich willkommen im Restaurant Bellerive

Wir freuen uns, Sie als Gast in unserem Hause begrüßen zu dürfen!

Hier dürfen Sie ankommen.

Das Restaurant Bellerive bietet mit seiner besonderen Lage direkt am Rhein und einem klassisch-stilvollen Interieur ein Ambiente von Gastlichkeit, Ruhe und Entschleunigung. Unsere Rheinterrasse ist im Sommer ein Bijou – nehmen Sie eine Auszeit vom Alltag.

Hier dürfen Sie geniessen.

Unsere Menus sind saisonal, von der klassischen französischen Küche inspiriert. Sie verwöhnen nicht nur Ihren Gaumen, sondern erfreuen auch das Auge. Die Kreationen unseres Patissiers sind hausgemacht und krönen den Genuss.

Hier dürfen Sie wählen.

Unsere Fischspezialitäten sind ausgezeichnet von der „Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch“. Die fangfrischen Salzwasser-Fische vom Fischwagen wie auch die Forellen aus dem eigenen Bassin können Sie nach Belieben zubereiten lassen.

Hier dürfen Sie sich beraten lassen.

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

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

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt.



Beat Gerber
Ihr Gastgeber



Ernst Tobler
Küchenchef



René Scherbarth
Restaurantleiter

Vorspeisen

Hors-d'œuvres / starters

Geräucherter Swiss Lachs mit Meerrettich-Joghurt-Creme im hausgemachten Brioche mit Tasmanischem Bergpfeffer 27.00

Saumon suisse fumé avec crème au raifort et yaourt
dans une brioche maison au poivre de montagne de Tasmanie
Smoked Swiss salmon with horseradish-yoghurt cream
in homemade brioche with Tasmanian mountain pepper

Tatar von SwissShrimps und Jakobsmuschel mit Granny Smith und Gurken an Curry-Vinaigrette 32.00

Tartare de SwissShrimps et coquilles Saint-Jacques avec Granny Smith et concombres à la vinaigrette au curry
Tatar of SwissShrimps and scallop with Granny Smith and cucumber on curry vinaigrette

Frühlings-Variation

Erbsenschaum, Frühlingszwiebeln und Speck-Chips Zucchetti, marinierter Feta und Kalamata-Oliven Panna cotta, grüner Spargel und Tomaten-Estragon Concassée 20.00

Variation printanière
Mousse de petits pois, oignons de printemps et chips de lard
Courgettes, feta marinée et olives Kalamata
Panna cotta, asperges vertes et concassée de tomates et estragon
Spring variation
Pea mousse, spring onions and bacon chips
Courgettes, marinated feta and Kalamata olives
Panna cotta, green asparagus and tomato tarragon concassée

Suppen

Potages / soups

Erbsen-Velouté mit Zitronen-Chantilly 12.00

Velouté de petits pois à la chantilly au citron
Pea velouté with lemon chantilly

Gebundene Meerfischsuppe mit Safran und gedünstetem Seeteufel 14.00

Soupe de poisson de mer au safran et à la lotte cuite à la vapeur
Bound sea fish soup with saffron and steamed monkfish

Vegetarisch

Végétariens / vegetarian

Zitronengras-Risotto mit getrockneten Tomaten, Artischocken und Petersilie im Tempurateig 28.00

Risotto à la citronnelle avec tomates séchées, artichauts et persil en pâte à tempura
Lemon grass risotto with dried tomatoes, artichokes and parsley in tempura dough

Dieses Gericht ist auch  erhältlich.

Ce plat est également disponible en version végétalienne / This dish is also available as vegan

Fisch- und Krustentiere

Poissons et crustacés / fish and crustaceans

Gebrautes Wolfsbarschfilet an Weisswein-Butter-Sauce Frühlingsfenchel-Ratatouille und Stampfkartoffeln mit Kerbel 48.00

Filet de loup de mer rôti avec sauce au beurre et au vin blanc
ratatouille de fenouil printanier et purée de pommes de terre au cerfeuil
Fried sea bass fillet with white wine-butter sauce
spring fennel ratatouille and mashed potatoes with chervil

Sautierter Mumpfer Zander mit Tomaten-Hummer-Coulis hausgemachte Oliven-Knöpfli und frischer Kräutersalat 52.00

Sandre de Mumpf sauté avec coulis de tomates et homard
knöpfli aux olives maison et salade d'herbes fraîches
Sautéed pike-perch from Mumpf with tomato-lobster coulis
homemade olive dumplings and fresh herb salad

Sautiertes Seeteufelfilet an einer Rosmarin-Sabayon auf grillierter Ananas mit Sanshopfeffer, dazu Reis 44.00

Filet de lotte sautées au sabayon au romarin
sur ananas grillé au poivre de Sansho, accompagné de riz
Sautéed monkfish fillet with a rosemary sabayon
on grilled pineapple with sansho pepper, served with rice

In der Schale sautierte Jumbo-Crevetten an Knoblauch-Öl und Kräutern Pommes frites und provenzalische Tomate 38.00

Crevettes géantes sautées dans leur coquille à l'huile d'ail et fines herbes, frites et tomate provençale
Jumbo shrimps sautéed in the shell with garlic oil and herb, french fries and Provençal tomato

Fischwagen

Chariot des poissons / fish trolley

Je nach Verfügbarkeit

Selon la disponibilité

Depending on availability

Gebratener Seeteufel - pro 100 gr **15.50**

Lotte sautée - par 100 gr / Sautéed anglerfish - per 100 gr

Gebratener Wolfsbarsch - pro 100 gr **15.50**

Loup de mer sautée - par 100 gr / Sautéed sea bass - per 100 gr

Gebratene Seezunge – pro Stück **56.00**

Sole sautée - par pièce / Sautéed sole – per piece

Wir servieren Ihnen Ihre Fischgericht mit Champagnersauce oder mit Olivenöl, Schalotten, Tomaten und Kräutern ☒

Nous vous servons votre plat de poisson avec une sauce au champagne
ou avec de l'huile d'olive, des échalotes, des tomates et des fines herbes

We serve your fish dish with champagne sauce
or with olive oil, shallots, tomatoes and herbs

Dieses Gericht wird mit Zucchetti, glasierten Karotten und Spinat sowie einer Beilage Ihrer Wahl serviert:

Zitronengras-Risotto, Tagliatelle, Dampfkartoffeln oder Kartoffelstampf mit Kerbel

Ce plat est servi avec des courgettes, des carottes glacées et des épinards
ainsi qu'une garniture de votre choix:

Risotto à la citronnelle, tagliatelle, pommes de terre vapeur ou purée de pommes de terre au cerfeuil

This dish is served with courgettes, glazed carrots and spinach
and a side dish of your choice:

Lemon grass risotto, tagliatelle, steamed potatoes or mashed potatoes with chervil

Fleischgerichte

Plats de viande / meat dishes

**Sautiertes Schweizer Kalbssteak an Limonen-Jus
neuen Bratkartoffeln und Frühlingsgemüse** **48.00**

Steak de veau suisse sauté avec jus au citron vert
pommes de terre nouvelles sautées et légumes de printemps
Sautéed Swiss veal steak with lime jus
new fried potatoes and spring vegetables

**Gebratene Schweinsfiletmedaillons mit Bärlauchkruste
neuen Bratkartoffeln und Frühlingsgemüse** **44.00**

Médaillons de filet de porc rôtis avec croûte d'ail des ours
pommes de terre nouvelles sautées et légumes de printemps
Roasted pork fillet medallions with wild garlic crust
new fried potatoes and spring vegetables

Rindsfiletwürfel Stroganoff mit Tagliatelle und Gemüsestreifen **52.00**

Dés de filet de bœuf Stroganoff avec tagliatelles et lanières de légumes
Diced beef fillet Stroganoff with tagliatelle and vegetable strips

Ab zwei Personen

A partir de deux personnes / from two persons

Gebratenes Chateaubriand (400g) mit Sauce béarnaise **65.00**

Chateaubriand rôti (400g) avec sauce béarnaise
Roasted Chateaubriand (400g) with Béarnaise sauce

pro Person

**Dieses Gericht wird mit Zucchetti, glasierten Karotten und Spinat
sowie einer Beilage Ihrer Wahl serviert:**

Zitronengras-Risotto, Tagliatelle, Dampfkartoffeln oder Kartoffelstampf mit Kerbel

Ce plat est servi avec des courgettes, des carottes glacées et des épinards
ainsi qu'une garniture de votre choix:

Risotto à la citronnelle, tagliatelle, pommes de terre vapeur ou purée de pommes de terre au cerfeuil

This dish is served with courgettes, glazed carrots and spinach
and a side dish of your choice:

Lemon grass risotto, tagliatelle, steamed potatoes or mashed potatoes with chervil

Käse

Fromages / cheese

Käseauswahl mit hausgemachtem Feigensenf dazu Panforte mit Nüssen und Früchten **16.00**

Sélection de fromages avec moutarde aux figues maison
avec panforte aux noix et fruits

Cheese selection with homemade fig mustard
served with panforte with nuts and fruits

Desserts

Desserts / desserts

Eierlikör-Parfait mit Limetten-Meringue und Schokoladenhüppe **15.00**

Parfait à la liqueur d'œufs avec meringue au citron vert et tuile au chocolat
Egg liqueur parfait with lime meringue and chocolate pastry

Caramelschnitte mit Pistazienbiscuit und pochiertes Vanille-Birne **14.50**

Tranche au caramel avec biscuit à la pistache et poire pochée à la vanille
Caramel slice with pistachio biscuit and poached vanilla pear

Pina Colada-Mousseline auf Kokosnuss-Dacquoise mit mariniertem Ananas **14.50**

Mousseline de pina colada sur dacquoise à la noix de coco et ananas mariné
Pina colada mousseline on coconut dacquoise with marinated pineapple

Sorbet Trio auf Rhabarberkompott mit Orangen-Biskuit-Würfeln **14.50**

Trio de sorbets sur compote de rhubarbe avec dés de biscuit à l'orange
Sorbet trio on rhubarb compote with orange biscuit cubes