

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

Frittierte Panko-Kokosnuss-Crevetten auf einem Mango-Papaya-Salat 26.00

Crevettes frites au panko et noix de coco sur salade de mangue et papaye
Deep-fried panko coconut shrimps on mango-papaya salad

Feine Tranchen vom schottischen Rauchlachs an einer Limonen-Joghurt-Creme mit Avocado und Grissini 27.00

Fines tranches de saumon fumé d'Écosse avec crème de yaourt au citron vert, avocat et gressins
Fine slices of smoked Scottish salmon with lime yoghurt cream, avocado and grissini

Tatar vom Schweizer Wasserbüffel an einem Pommery Senf-Schaum dazu hausgemachtes Brioche 28.00

Tartare de buffle d'eau suisse avec mousseline de moutarde Pommery accompagné de brioche maison
Tartar of Swiss water buffalo with foam of Pommery mustard served with homemade brioche

Suppen

Potages / soups

Rindskraftbrühe mit Quark-Basilikum-Klösschen 14.00

Bouillon de bœuf avec quenelles au fromage blanc et basilic
Beef broth with curd basil dumplings

Bärlauchcremesuppe mit Löffelspatzen 12.00

Crème d'ail des ours avec quenelles au pain
Wild garlic cream soup with small bread dumplings

Vegetarisch

1/2

1/1

Végétariens / vegetarian

Tagliatelle mit frischem Spinat, Mangold und Frühlingszwiebeln an einer Ricotta-Zitronen-Sauce

24.00

28.00

Tagliatelle aux épinards frais, blettes et oignons de printemps, sauce à la ricotta et citron

Tagliatelle with fresh spinach, chard and spring onions, ricotta-lemon sauce

Fisch- und Krustentiere

Poissons et crustacés / fish and crustaceans

Gebratenes Wolfsbarschfilet an einem Coulis von roter Peperoni Polenta mit Zucchetti und Oliven, Artischocken alla Romana

48.00

Filet de bar rôti avec coulis de poivrons rouges

polenta aux courgettes et olives, artichauts à la romaine

Fried sea bass fillet with coulis of red chilli pepper

polenta with courgettes and olives, artichokes Roman style

In Olivenöl konfiertes Mumpfer Zander an Zitronengras-Butter-Sauce dazu Stampfkartoffeln, Kefenstreifen und Enoki



52.00

Sandre de Mumpf confit à l'huile d'olive en sauce au beurre et citronnelle

accompagné de purée de pommes de terre, lamelles de pois mange-tout et d'enoki

Pike-perch from Mumpf confit in olive oil with lemongrass butter sauce

served with mashed potatoes, strips of sugar peas and enoki

Seeteufelfilet auf Erbsen-Limetten-Püree mit Noilly Prat-Sauce dazu tournierte Safran-Kartoffeln

44.00

Filet de lotte sur purée de petits pois ou citron vert, sauce au Noilly Prat

accompagné de pommes de terre tournées au safran

Fillet of anglerfish on pea puree with lime, Noilly Prat sauce

served with saffron potatoes

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:

Tagliatelle, Dampfkartoffeln oder neue Bratkartoffeln

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

Tagliatelles, pommes de terre vapeur ou pommes de terre nouvelles sautées

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

Tagliatelle, steamed potatoes or sautéed new potatoes

Fleischgerichte

Plats de viande / meat dishes

**Gebratenes Rindsfilet mit einer grünen Pfefferkruste an feinem Jus
dazu neue Bratkartoffeln und frischer Spinat** **50.00**

Filet de bœuf rôti avec une croûte de poivre vert et un jus fin
avec pommes de terre nouvelles sautées et épinards frais
Roasted fillet of beef with a green pepper crust and fine gravy
served with sautéed new potatoes and fresh spinach

**Lammentrecôte an einem Knoblauch-Rosmarin-Jus
dazu neue Bratkartoffeln und frischer Spinat** **44.00**

Entrecôte d'agneau avec jus à l'ail et romarin
accompagné de pommes de terre nouvelles sautées et épinards frais
Lamb entrecôte with garlic-rosemary gravy
served with sautéed new potatoes and fresh spinach

**Gebratenes Kalbssteak auf Basilikumcremesauce mit Tomatenwürfeln
dazu Tagliatelle und geschmorter Kopfsalat** **48.00**

Steak de veau rôti sur sauce crème au basilic avec dés de tomates
accompagné de tagliatelles et de laitue braisée
Roast veal steak on basil cream sauce with diced tomatoes
served with tagliatelle and braised lettuce

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:**

Tagliatelle, Dampfkartoffeln oder neue Bratkartoffeln

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

Tagliatelles, pommes de terre vapeur ou pommes de terre nouvelles sautées

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

Tagliatelle, steamed potatoes or sautéed new potatoes

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

Mille Feuille von Erdbeere, Rhabarber und Schokolade 15.00

Mille Feuille de fraise, rhubarbe et chocolat

Mille Feuille of strawberry, rhubarb and chocolate

Limoncello-Panna cotta mit gefüllten Himbeeren 15.00

Panna cotta au limoncello avec framboises farcies

Limoncello panna cotta with filled raspberries

Mit Kirsch mariniertes Ananas-Carpaccio mit Grapefruit-Sorbet 14.00

Carpaccio d'ananas mariné au kirsch avec sorbet grapefruit

Pineapple carpaccio marinated with kirsch, grapefruit sorbet

Schokoladen-Financier mit weisser Rum-Creme 15.00

Financier au chocolat avec crème au rhum blanc

Chocolate financier with white rum cream