

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 Swisslachs mit Meerrettich-Joghurt-Creme im hausgemachten Brioche mit Tasmanischem Bergpfeffer

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



27.00

Gebratene SwissShrimps auf Selleriepuree mit Tonkabohne und glasierten Karotten

SwissShrimps rôties sur purée de céleri à la fève tonka, avec carottes glacées
Fried SwissShrimps on celery puree with tonka bean, with glazed carrots

SWISSSHRIMP+

38.00

Tagliatelle mit Trüffelbuttersauce

Tagliatelle à la sauce au beurre de truffe
Tagliatelle with truffle butter sauce

20.00

Suppen

Potages / soups

Suppe mit Spatz – „nach Schweizer Armee“

Gemüse-Rindsbouillon mit viel Gemüse und Rindfleisch

Bouillon de légumes et de bœuf avec beaucoup de légumes et de viande de bœuf
Vegetable beef broth with lots of vegetables and beef meat

13.50

Gebundene Meerfischsuppe mit Safran und gedünstetem Seeteufel

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

14.00

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

Gebratenes Wolfsbarschfilet an Curry-Mango-Sauce mit Zitronen-Gnocchi und Chinakohl 48.00

Filet de loup de mer rôti à la sauce curry-mangue, gnocchi au citron et chou chinois
Fried sea bass fillet with curry-mango sauce, lemon gnocchi and Chinese cabbage

In Lorbeer-Milch pochierter Mumpfer Zander an Trüffelbuttersauce auf Kartoffelstampf mit Lauch 52.00

Sandre de Mumpf poché en lait au laurier, sauce au beurre de truffe
sur purée de pommes de terre au poireaux
Pike-perch from Mumpf poached in bay milk with truffle butter sauce
on mashed potatoes with leeks



Sautierte Seeteufelbäckchen an einer Rosmarin-Sabayon auf grillierter Ananas mit Sanchopfeffer, dazu Reis 44.00

Joues de lotte sautées au sabayon au romarin
sur ananas grillé au poivre de Sancho, accompagné de riz
Sautéed monkfish cheeks with a rosemary sabayon
on grilled pineapple with sancho pepper, served with rice

Gebratenes Kingfishfilet auf einer Riesenkrevetten-Bolognese dazu Tagliatelle und Zucchini 44.00

Filet de kingfish sauté sur une bolognaise de crevettes géantes
accompagné de tagliatelles et de courgettes
Fried kingfish fillet on a giant shrimp bolognaise
served with tagliatelle and courgettes

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 Lauch

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 aux poireaux.

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 leek

Fleischgerichte

Plats de viande / meat dishes

**Im Traubensaft geschmortes Kalbskopfbäckchen
mit Kartoffel-Morchel-Stock und Gewürz-Kohlrabi** **48.00**

Joues de tête de veau braisées au jus de raisin
avec purée de pommes de terre aux morilles et chou-rave aux épices
Calf's head cheek stewed in grape juice
with mashed potato with morels and spiced turnip cabbage

**Gebratene Schweinsfiletmedaillons auf Quittensauce
mit Kräuter-Polenta-Schnitte und Stangensellerie** **44.00**

Médaillons de filet de porc rôtis sur sauce aux coings
avec tranche de polenta aux herbes et céleri en branches
Roasted pork fillet medallions on quince sauce
with herb polenta slice and celery sticks

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 Lauch

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 aux poireaux.

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 leek

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 Kokosnuss-Meringue und Schokoladenhüppe **15.00**

Parfait à la liqueur d'œufs avec meringue à la noix de coco et tuile au chocolat
Egg liqueur parfait with coconut meringue and chocolate pastry

Caramelschnitte mit Pistazienbiscuit und pochierter 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

Hausgemachtes Holundersorbet mit Quitten Mousse und Sablé Breton **14.50**

Sorbet maison au sureau avec mousse de coings et sablé breton
Homemade elderberry sorbet with quince mousse and sablé breton

Trilogie von der Marone – Opera, Mousse und glasierte Maroni **15.00**

Trilogie de la marron - Opéra, mousse et marrons glacés
Trilogy of chestnut - Opera, mousse and glazed chestnuts