

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 schottischer 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 Scottish smoked 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 a foam of Pommery mustard served with homemade brioche

Suppen

Potages / soups

Getrübelt Rindskraftbrühe mit Wachtelei **14.00**

Bouillon de bœuf truffé à l'œuf de caille
Truffled beef broth with quail egg

Solothurner Weissweinsuppe **12.00**

Soupe au vin blanc soleuroise
Solothurn white wine soup

Vegetarisch

1/2

1/1

Végétariens / vegetarian

Orangen-Risotto mit Fenchel, Dill und Sesam-Hüppe

24.00

28.00

Risotto à l'orange avec fenouil, aneth et tuile au sésame

Orange risotto with fennel, dill and sesame pastry

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 einer Hummerbutter-Hollandaise mit Estragon

48.00

Wildreis und gedünsteter Wirsing mit Eierschwämmli

Filet de bar rôti avec sauce hollandaise au beurre de homard et estragon

riz sauvage et chou frisé étuvé aux chanterelles

Fried sea bass fillet on a lobster butter hollandaise sauce with tarragon

wild rice and steamed savoy cabbage with chanterelles

Sautierter Mumpfer Zander mit Kräuter-Kruste auf einer Yuzu-Sauce

52.00

Süßkartoffel-Stampf und Pak Choi

Sandre de Mumpf sauté en croûte d'herbes sur sauce au yuzu

purée de patates douces et pak choi

Sautéed pike-perch from Mumpf with herb crust on yuzu sauce

sweet potato mash and pak choi



Seeteufel-Blankett mit Morcheln und Lauch

44.00

dazu tournierte Kartoffeln und Flocken vom rosa Pfeffer

Blanquette de lotte aux morilles et poireaux

accompagné de pommes de terre tournées et flocons de poivre rose

Anglerfish blanket with morels and leeks

served with sliced potatoes and flakes of pink pepper

Steinbuttfilet mit einer Zitronen-Rosmarin-Glasur

54.00

Orangen-Risotto und gebratener Fenchel

Filet de turbot avec glaçage au citron et romarin, risotto à l'orange et fenouil poêlé

Turbot fillet with lemon rosemary glaze, orange risotto and fried fennel

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 Ihr 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

Diese Gerichte werden mit Zucchetti, glasierten Karotten und Spinat sowie einer Beilage Ihrer Wahl serviert:

Orangen-Risotto, Tagliatelle, Dampfkartoffeln oder Kartoffestampf

Ces plats sont servis avec courgettes, des carottes glacées et des épinards
ainsi qu'une garniture de votre choix:

Risotto à l'orange, tagliatelles, pommes de terre vapeur ou purée de pommes de terre

These dishes are served with courgettes, glazed carrots and spinach
and a side dish of your choice:

Orange risotto, tagliatelle, steamed potatoes or mashed potatoes

Fleischgerichte

Plats de viande / meat dishes

**Gebratenes Rindsfilet auf Kartoffelstampf an Trüffelsauce
dazu glasierte Karotten** **50.00**

Filet de bœuf rôti sur purée de pommes de terre et sauce à la truffe
avec des carottes glacées
Roasted fillet of beef on mashed potatoes with truffle sauce
served with glazed carrots

**Lammentrecôte auf Balsamico-Jus
Orangen-Risotto und herbstliches Ratatouille** **44.00**

Entrecôte d'agneau sur jus au vinaigre balsamique
risotto à l'orange et ratatouille d'automne
Lammentrecôte on gravy with balsamic vinegar
orange risotto and autumnal ratatouille

**Mit Weissem Portwein pochiertes Kalbsfilet an einer Kräuterkruste
Tagliatelle und Artischockenragout mit getrockneten Tomaten** **52.00**

Filet de veau poché au porto blanc avec croûte aux fines herbes
tagliatelle et ragoût d'artichauts aux tomates séchées
Fillet of veal poached in white port wine with herb crust
Tagliatelle and artichoke ragout with dried tomatoes

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

Doppeltes Kalbskotelette (400g) mit Pfefferjus **65.00**

Côtelette double de veau (400g) avec jus au poivre
Double veal chop (400g) with pepper gravy

pro Person

**Diese Gerichte werden mit Zucchini, glasierten Karotten und Spinat
sowie einer Beilage Ihrer Wahl serviert:**

Orangen-Risotto, Tagliatelle, Dampfkartoffeln oder Kartoffestampf

Ces plats sont servis avec courgettes, des carottes glacées et des épinards
ainsi qu'une garniture de votre choix:

Risotto à l'orange, tagliatelles, pommes de terre vapeur ou purée de pommes de terre

These dishes are served with courgettes, glazed carrots and spinach
and a side dish of your choice:

Orange risotto, tagliatelle, steamed potatoes or mashed 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

Feigenmousse-Schnitte mit Waldbeerengelee und Schokoladen-Meringue **15.00**

Tranche de mousse aux figues avec gelée de baies des bois et meringue au chocolat
Fig mousse slice with wild berry jelly and chocolate meringue

Praliné-Überraschung **15.00**

Surprise au praliné
Praliné surprise

Ingwercreme auf Schokoladen-Sablé-Breton mit Schokoladenrahm **15.00**

Crème au gingembre sur sablé breton au chocolat, chantilly au chocolat
Ginger cream on chocolate sablé breton with chocolate whipped cream

Hausgemachtes Rotweinsorbet mit pochierter Birne und Salz-Caramel **15.00**

Sorbet maison au vin rouge avec poire pochée et caramel salé
Homemade red wine sorbet with poached pear and salt caramel