

Speisekarte Bellerive

Vorspeisen

Hors-d'œuvres / starters

Geräucherter Lachs auf Spinatflan mit Schweizer Lachsforellenrogen 28.00

Buchweizenblinis und Kurkumaschaum

Saumon fumé de Suisse à chaud avec son caviar, flan d'épinards, blinis de sarrasin et mousse de curcuma
Smoked Swiss salmon with its caviar, spinach flan, buckwheat blinis and turmeric foam

Hausgemachte Wildterriner mit Apfel-Kürbis-Chutney 22.00

Terrine de gibier maison au chutney pommes-potirons
Homemade game terrine with apple-pumpkin chutney

Maroni-Tagliatelle an Waldpilzrahmsauce mit Wildkräuterschaum 20.00

Tagliatelles de châtaignes, sauce crémeuse aux champignons sauvages et mousse d'herbes sauvages
Chestnut tagliatelle with wild mushroom cream sauce and wild herb foam

Nüsslisalat 15.00

Salade doucette / field salad



mit gehacktem Freiland-Ei 2.00

avec œuf fermier haché / with chopped free-range egg

mit Speck 2.00

avec du lardons / with bacon

mit Croûtons 2.00

avec croûtons / with bread croutons

Wählen Sie zu Ihrem Salat eine unserer hausgemachten Salatsaucen:

Choisissez une de nos sauces à salade maison pour accompagner votre salade:
Choose one of our homemade salad dressings to be served with your salad:

Italian ♦ **French** ♦ **Balsamico**

Suppen

Potages / soups

Vegetarische Tomaten-Tom-Ka 13.00

Tomaten-Kokossuppe mit Thaibohnen und Palmherzen



Soupe végétarienne aux tomates tom ka et à la noix de coco, aux haricots thaïlandais et aux cœurs de palmier
Vegetarian tomato-tom-ka, tomato-coconut soup with Thai beans and palm hearts

Kürbiscrèmesuppe mit Amaretti 13.00

Velouté de potiron à l'amaretti
Pumpkin cream soup with amaretti

Fisch- und Krustentiere

Poissons et crustacés / fish and crustaceans

Gebratenes Seeteufelfilet mit Zitronengras-Risotto mit Currylauch an Ingwerschaum

Filet de lotte poêlé et risotto à la citronnelle au curry de poireaux et mousse de gingembre
Fried monkfish fillet with lemongrass risotto with curried garlic and ginger foam

48.00

Sautierter Mumpfer Zander mit gepufftem Quinoa an Kichererbsen-Blumenkohl-Ragout und Limettennage

Sandre de Mumpf sauté au quinoa soufflé
avec ragoût de chou-fleur aux pois chiches et nage au citron vert
Pike-perch from Mumpf with puffed quinoa, chickpea and cauliflower ragout and lime nage



48.00

Ganze Forelle blau - vom Orishof in Liestal im Sud gegart mit geschmolzener Butter, Dampfkartoffeln und Spinat

Truite bleue entière – cuit dans un bouillon au beurre fondu, pommes de terre vapeur et épinards
Entire blue trout – cooked in broth with melted butter, steamed potatoes and spinach

37.00



Ganze Forelle Müllerinart - vom Orishof in Liestal in Butter gebraten, Dampfkartoffeln und Spinat

Truite meunière entière – cuite au beurre, pommes de terre vapeur et épinards
Entire trout meuniere – fried in butter, steamed potatoes and spinach

37.00

Gebratene Seezunge mit Nussbutter, gedünsteter Spinat und tournierte Kartoffeln

Sole frite au beurre de noix, épinards cuits à la vapeur et pommes de terre au four
Fried sole with nut butter, steamed spinach and tourned potatoes

56.00

Auf Vorbestellung: (24 Std. vor Anlass)

En précommande : (24h avant l'événement)

By pre-order: (24 hours before event)

Wolfsbarsch in der Salzkruste gebacken mit Fenchel und tournierten Kartoffeln, Zitronenbuttersauce

(Preis pro 100gr.) 15.50

Bar cuit en croûte de sel au fenouil et pommes de terre au four, sauce beurre citronné
Baked sea bass in a salt crust with fennel and tourned potatoes, lemon butter sauce

Fischwagen Montag – Sonntag jeweils am Abend nach Verfügbarkeit

Chariot à poisson (du lundi au dimanche selon disponibilité)

Fish cart (Monday to Sunday depending on availability or by pre-order)

Fisch nach Tagesangebot

Preis pro 100g = 15.50

Die ganzen Fische werden serviert mit Champagnersauce oder mit Zitronenbutter sowie mit Fenchel, glasierten Karotten und Spinat und einer Beilage Ihrer Wahl: Reis, tournierten Kartoffeln oder Nudeln

Les poissons entiers sont servis avec une sauce champagne ou beurre citronné ainsi que du fenouil, des carottes et épinards glacés et un accompagnement au choix : riz, pommes de terre au four ou pâtes.

The whole fish are served with champagne sauce or lemon butter, fennel, glazed carrots and spinach and a side dish of your choice: rice, tourned potatoes or pasta.

Vegetarisch

Végétarien / vegetarian

Mit Honig gebackener Biotofu aus Basel, Orangenfenchel und Kichererbsenpüree mit Tahini

28.00



Tofu bio de Bâle cuit au miel, fenouil orange et purée de pois chiches au tahini

Honey-baked organic tofu from Basel, orange fennel and chickpea puree with tahini

Im Rotwein geschmortes Rotkraut mit Spätzli, Rosenkohl und Maroni an Waldpilzrahmsauce dazu pochierte Zimtbirne und Preiselbeergelée

28.00



Chasse vaine : Chou rouge braisé au vin rouge avec spaetzli, choux de Bruxelles et marrons dans une sauce à la crème de champignons sauvages avec poires pochées à la cannelle et gelée de canneberges

Futile hunt : Red cabbage braised in red wine with spaetzli, Brussels sprouts and chestnut in a wild mushroom cream sauce with poached cinnamon pear and cranberry jelly

Maroni-Tagliatelle an Waldpilzrahmsauce und Wildkräuterschaum

28.00



Tagliatelles de châtaignes, sauce crémeuse aux champignons sauvages et sauce aux herbes sauvages

Chestnut tagliatelle with wild mushroom cream sauce and wild herb sauce



vegan



vegetarisch



Laktose frei



Gluten frei

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Le prix se comprennent en CHF y inclus T.V.A. / All prices in CHF including VAT

Fleischgerichte

Plats de viande / meat dishes

1/2

1/1

Schweizer Rindsfilet an Pommery-Sensauce

auf gepresstem Kohltrio mit Haselnuss-Kartoffelstampf

Filet de bœuf suisse, sauce moutarde Pommery sur trio de choux pressés et purée de pommes de terre aux noisettes

Swiss beef fillet with Pommery mustard sauce on pressed cabbage trio with hazelnut mash potato

50.00

Wildspiessli (Reh, Hirsch, Hase, Wildwürstchen)

an Pfeffersauce, serviert mit Spätzli und Rosenkohl

Brochettes sauvages (chevreuil, cerf, lapin, saucisses de gibier) avec sauce au poivre, servi avec spaetzli et choux de Bruxelles

Game skewers (deer, stag, hare, game sausages) in pepper sauce, served with spaetzli and Brussels sprouts

45.00

Rehpfeffer mit Pilzen, Silberzwiebeln, Speck und Croûtons

serviert mit Spätzli, Rotkraut und Maroni

Poivre de chevreuil aux champignons, oignons argentés, lardons et croûtons servis avec spaetzli, chou rouge et châtaignes

Venison pepper with mushrooms, pearl onions, bacon and croutons served with spaetzli, red cabbage and chestnuts

35.00

39.00

Gebratenes Rebhuhnbrüstchen an Blutorangensauce und konfierte

Kumquats, serviert mit Spätzli, Rotkraut und Maroni

Suprêmes de perdrix frits, sauce à l'orange sanguine et kumquats confits, servis avec spaetzli, chou rouge et châtaignes

Roast partridge breast with blood orange sauce and confit kumquats, served with spaetzli, red cabbage and chestnuts

35.00

Ab zwei Personen

A partir de deux personnes / from two persons

Rehrücken an Waldpilzrahmsauce

serviert mit Spätzli und Rosenkohl, Rotkraut und Maroni

Selle de chevreuil à la crème de champignons sauvages servie avec spaetzli et choux de Bruxelles, chou rouge et châtaignes

Saddle of venison in a wild mushroom cream sauce served with spaetzli and Brussels sprouts, red cabbage and chestnuts

pro Person 62.00

Käse

Fromages / cheese

1/2

1/1

Käseauswahl mit hausgemachtem Feigensenf dazu Panforte, Baumnüsse, Kümmel und Trauben

9.50

16.00

Assortiment de fromages à la moutarde aux figues maison

servi avec panforte, noix, cumin et raisins

Selection of cheeses with homemade fig mustard with panforte, walnuts, caraway and grapes

Desserts

Desserts / desserts

Lebkuchenmousse mit pochierten Apfelperlen und Sanddornsorbet

15.00

Mousse de pain d'épices aux perles de pommes pochées et sorbet à l'argousier

Gingerbread mousse with poached apple pearls and sea buckthorn sorbet

Maroni – Birnen-Tiramisu

14.50

Tiramisu châtaigne – poire

Chestnut – Pear Tiramisu

Vermicelles mit Rahm

8.50

14.00

Vermicelles à la crème

Vermicelles with cream

Coupe Nesselrode

11.50

13.50

Vermicelles mit Vanilleglace, Rahm und Meringue

Coupe Nesselrode, vermicelles à la glace vanille, crème et meringue

Coupe Nesselrode, vermicelles with vanilla ice cream, cream and meringue

Wir beziehen unsere Fische und Krustentiere von den ISO-zertifizierten Lieferanten:
 G. Bianchi AG, 5621 Zufikon.
 Des Weiteren beziehen wir Fische und Krustentiere von Frischeparadies, 8048 Zürich.

Herkunftsländer unserer Fischarten und Krustentiere

Seeteufel	Island/FAO 27	Wild
Steinbutt ganz	Spanien	Zucht
Wolfsbarsch ganz	Griechenland	Zucht
Seezungen	Holland/FAO 27	Wild
Wolfsbarschfilet	Frankreich/Griechenland	Wild
Thon in Öl (für Salat)	Thailand/Indonesien	Wild
Ganze Forellen	Schweiz	Forellenzucht Orishof, 4410 Liestal
Swiss Lachsfilet	Schweiz	Zucht, 6558 Lostello
Zanderfilets	Schweiz	Zanderzucht Mumpf, 4322 Mumpf
Wolfsbarschfilet	Griechenland/Türkei	Zucht
Dorsch	Holland	Wild
Rauchlachs	Norwegen	Zucht
Dorschrückenfilet	Island/Norwegen	Wild

Herkunftsländer unserer Fleisch / Wildsorten

Kalbfleisch	Schweiz
Kalbsleber	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet ganz	Schweiz
Pouletbrust	Schweiz
Aufschnitt, Schinken, Salami & Mostbröckli	Metzgerei Tschannen, 4312 Magden
Reh	Ungarn
Hase	Argentinien
Hirsch	Ungarn
Wildwurst	Ungarn
Rehrücken	Österreich
Rebhuhn	Frankreich / England
Rehpfeffer	Österreich

*Kann mit Hormonen und /oder Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderungen erzeugt worden sein.

Wir beziehen Freiland Eier vom Fam. Leuenberger Geflügelhof Halde, 4417 Ziefen.



Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.
 Le prix se comprennent en CHF y inclus T.V.A. / All prices in CHF including VAT