

Speisekarte Bellerive

Vorspeisen

Hors-d'œuvres / starters

Thunfischcarpaccio mit mariniertem Rettich und Shiso-Gel 24.00
Carpaccio de thon au radis blanc mariné et gel de shiso
Tuna carpaccio with marinated radish and shiso gel

Drei gebratene Jakobsmuscheln auf Blumenkohlpüree mit Haselnüssen und Kaffee-Öl 29.00
Trois coquilles St. Jacques sautées sur purée de chou-fleur à la noisette et huile de café
Three sautéed scallops on mashed cauliflower with hazelnuts and coffee oil

Tataki vom Schweizer Black Angus-Rind mit Auberginenkaviar auf Ruchbrot-Toast an Sesam-Sojasauce 24.00
Tataki de bœuf Black Angus Swiss avec caviar d'aubergines sur toast de pain noir, sauce au soja et sésame
Tataki of Swiss Black Angus beef with aubergine caviar on brown bread toast with sesame-soya-sauce

Suppen

Potages / soups

Lauch-Velouté mit Ingwer-Limettenschaum und Mumpfer Zander 14.50
Velouté de poireaux avec mousseline au gingembre et citron vert, sandre de Mumpf
Leek velouté with ginger-lime-foam and pike-perch from Mumpf

Doppelte Rindskraftbrühe mit Ochenschwanzwürfeln und Gemüsebrunoise 12.50
Consommé double à la queue de bœuf et brunoise de légumes
Double beef consommé with diced oxtail and vegetables

Fisch- und Krustentiere

Poissons et crustacés / fish and crustaceans

Seezunge "Müllerin Art" mit Gemüse garnitur 55.00

Sole meunière à la garniture de légumes

Sole meuniere with vegetable garnitur

Im Panko frittierter Seeteufel an Kokosschaum Soja-Zucchetti und Kardamom-Reis 46.00

Filet de lotte pané au panko et frit sur mousseline à la noix de coco
courgettes au soja et riz au cardamome

With panko coated and deep fried anglerfish fillet on coconut foam
courgettes with soya and rice with cardamom

Gebratenes Rotbarschfilet an Bouillabaisse-Sauce mit Rouille-Croûtons 42.00

Dampfkartoffeln und Safran-Fenchel-Frikassee

Filet de sébaste sauté, sauce bouillabaisse et croûtons à la rouille

pommes vapeur et fricassée de fenouil au safran

Sautéed ocean perch fillet on bouillabaisse sauce with rouille-croutons

steamed potatoes and fennel stew with saffron

Sautierter Mumpfer Zander mit Haselnusskruste auf Eierschwämmli-Rahmwirsing und Kartoffelstampf 48.00

Sandre de Mumpf sauté, croûte à la noisette

sur chanterelles et chou de Milan à la crème, écrassée de pommes de terre

Sautéed pike-perch from Mumpf with hazelnut crust

on cream chanterelles and savoy cabbage, mashed potatoes

Fisch- und Krustentiere

Poissons et crustacés / fish and crustaceans

Gebratenes Swiss Lachsfilet und SwissShrimp auf Tomatenfondue Petersilienkartoffeln und Zucchini

46.00

Filet de saumon Swiss et crevettes de Rheinfelden sautées sur fondue de tomates
pommes de terre au persil et courgettes

Sautéed Swiss salmon fillet and shrimp from Rheinfelden on melted tomatoes
potatoes with parsley and courgettes



Dieses Gericht wird mit **SWISSSHRIMP+** aus Rheinfelden zubereitet.
Ohne Antibiotika und ohne Hormone!

Fischwagen

Chariot des poissons / fish trolley

Je nach Verfügbarkeit - pro 100 gr

15.50

Disponible selon l'arrivage - par 100 gr

Depending on the availability - per 100 gr

Gebratener Seeteufel mit Olivenöl, Schalotten, Tomaten und Kräutern

Lotte sautée à l'huile d'olives, échalotes, tomates et fines herbes

Sautéed anglerfish with olive oil, shallots, tomatoes and herbs

Gebratener Wolfsbarsch mit Olivenöl, Schalotten, Tomaten und Kräutern

Loup de mer sautée à l'huile d'olives, échalotes, tomates et fines herbes

Sautéed sea bass with olive oil, shallots, tomatoes and herbs

Fleischgerichte

Plats de viande / meat dishes

**In Traubensaft geschmortes Kalbskopfbäggli
mit weisser Polenta und zweifarbige Rübli mit Kümmel** 44.00
Joue de veau braisée au jus de raisin avec polenta blanche et duo de carottes au carvi
In grape juice braised veal cheek with white polenta and two kinds of carrots with caraway

**Lackiertes Schweinsfilet mit Orangenmarmelade
dazu violette Bratkartoffeln und gratinierter Fenchel** 42.00
Filet de porc laqué à la marmelade d'orange, pommes violette sautées et fenouil gratiné
Lacquered fillet of pork with orange marmalade, sautéed violet potatoes and gratinated fennel

**Gebratenes Rindsfilet mit Bourbon-Pfefferkruste an Balsamico-Jus
Kartoffelgratin und Blumenkohl** 48.00
Filet de bœuf rôti, croûte au poivre Bourbon et jus de vinaigre balsamique
gratin dauphinoise et chou-fleur
Roasted beef fillet with Bourbon pepper crust on balsamico-gravy
potato gratin and cauliflower

Ab zwei Personen

A partir de deux personnes / from two persons

Gebratenes Chateaubriand mit Bearner Sauce 58.00
Chateaubriand rôti à la sauce béarnaise pro Person
Roasted double beef fillet with sauce béarnaise

**Dieses Gericht wird mit Zucchetti, glasierten Karotten und Spinat, sowie einer
Sättigungsbeilage Ihrer Wahl: Reis, Dampfkartoffeln oder Kartoffelgratin serviert.**

Ce plat principal c'est garni avec courgettes, carottes glacées et épinards.
Et un accompagné selon votre choix: riz, pommes vapeur ou gratin dauphinoise.
This main course is served with courgettes, glazed carrots and spinach
and one garnishing at your choice: rice, steamed potatoes or potato gratin.

Käseauswahl

Sélection de fromages / selection of cheese

Kleine Portion (3 Sorten) / petite portion (3 sorte) / small (3 sort) 9.50

Mittlere Portion (5 Sorten) / moyen portion (5 sorte) / middle (5 sort) 14.50

Desserts

Desserts / desserts

Schokoladen-Limetenterrine mit Sacherbiscuit und Himbeergelee 14.50

Terrine au chocolat et citron vert avec biscuit de «Sacher», gelée de framboises
Chocolate-lime-terrine with «Sacher» biscuit and raspberry jelly

Birnen-Kalamansi-Parfait auf weissem Brownie 14.50

Parfait de poire et kalamansi sur brownie blanc
Pear-kalamansi-ice parfait on white brownie

Quittentartlet mit Williams und Schokoladenglace 15.00

Tartelette aux coings et eau de vie de poire williams, glace au chocolat
Quince tartlett with william pear liquor and chocolate ice cream

Maronimousse auf Maronibiscuit mit Holundergel und Vanilleglace 15.00

Mousse et biscuit de marrons à la gelée de sureau et glace vanille
Chestnut mousse and biscuit with elder jelly and vanilla ice cream