

Speisekarte Bellerive

Vorspeisen

Hors-d'œuvres / starters

Tatar vom Wasserbüffel mit delikatem Rand 27.00
Tartare de buffle d'eau avec sa garniture
Tartar from water buffalo with garniture

Ceviche vom Swisslachs mit Orangenfilets und roten Zwiebeln 26.00
Ceviche de saumon Suisse aux filets d'oranges et oignons rouges
Ceviche from Suisse salmon with orange fillets and red onions



Salat vom gebratenen Blumenkohl mit Curry, Weinbeeren, Mandeln und gelben Karottenpüree 18.50
Salade de chou-fleur sauté au curry, raisins, amandes et purée de carottes jaune
Salad of sautéed cauliflower with curry, grapes, almonds and yellow carrot puree

Suppen

Potages / soups

Geflügel-Zitronengras-Essenz mit fruchtigem Entenbonbon 14.50
Essence de volaille et citronnelle avec bonbon de canard fruité
Essence of poultry and lemongrass with fruity duck bonbon

Steinpilz-Cappuccino mit Pilzbruschetta 13.50
Cappuccino de cèpes avec bruschetta aux champignons
Porcino cappuccino with mushroom bruschetta

Vegetarisch

Végétariens / vegetarian

Hausgemachte Falafel an Harissa-Dipp **28.00**
dazu ein Kräuter-Sprossen-Salat
Falafel maison, dip à l'harissa et salade de fines herbes et pousses
Home made falafel with harissa dip and salad of herbs and sprouts

Fisch- und Krustentiere

Poissons et crustacés / fish and crustaceans

Gebratene Seezungenfilets mit Orangensabayon auf Pak-Choi **48.00**
Kartoffeln mit Korianderpesto
Filets de sole sautés au sabayon à l'orange sur pak choi, pommes de terre au pesto de coriandre
Sautéed fillets of sole with orange sabayon on pak choi, potatoes with coriander pesto

Gebratener Mumpfer Zander auf Wirsing
Eierschwämmli-Zigarre und Portweinreduktion **52.00**
Sandre de Mumpf sauté sur chou de Milan, cigare de chanterelles et réduction de Porto
Sautéed pike-perch from Mumpf on Sayoy cabbage, chanterelle cigar and reduction of port wine



Offenes Ravioli gefüllt mit Seeteufel, gedünstetem Nüsslisalat und Safranschaum **42.00**
Lasagne blanc avec lotte, doucette étuvée et mousse au safran
Opened ravioli stuffed with anglerfish, steamed field salad and saffron mousseline

Gebratener Wolfsbarsch auf Süsskartoffelpüree mit Feigen und Landrauchschinken **52.00**
Filet de loup de mer sauté sur purée de patate douce aux figues et jambon paysan fumé
Sautéed sea bass fillet on mashed sweet potatoes with figs and smoked farmer ham

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

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

Ce plat principal est garni avec courgettes, carottes glacées et épinards.

Et un accompagnement selon votre choix: riz, pommes vapeur ou gratin dauphinoise aux légumes.

This main course is served with courgettes, glazed carrots and spinach

and one garnishing at your choice: rice, steamed potatoes or potato-vegetable-gratin.

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 Gemüse-Kartoffelgratin, serviert.

Ce plat principal est garni avec courgettes, carottes glacées et épinards.

Et un accompagnement selon votre choix: riz, pommes vapeur ou gratin dauphinoise aux légumes.

This main course is served with courgettes, glazed carrots and spinach

and one garnishing at your choice: rice, steamed potatoes or potato-vegetable-gratin.

Fleischgerichte

Plats de viande / meat dishes

**Kalbs-Osso Buco mit Orangencremolata
Kartoffel-Vanille-Stock und glasierte Karotten** **44.00**

Osso buco de veau à la cremolata d'oranges
purée de pommes de terre à la vanille, carottes glacées
Veal osso buco with orange cremolata
mashed potatoes with vanilla, glazed carrots

**Gebratenes Lammeneck mit Lavendelkruste
dazu Zitronenpolenta und Fenchel-Ratatouille** **44.00**

Entrecôte d'agneau, croûte à la lavande, polenta citronnée et ratatouille de fenouil
Sautéed lamb entrecote with lavender crust, lemon polenta and fennel ratatouille

**Gebratenes Rindsfilet mit Vacherin überbacken und im Holzmantel serviert
an Arvenjus** **52.00**

Gemüse-Kartoffelgratin und Blumenkohl

Filet de bœuf rôti et gratiné au Vacherin, servi en cauranne de bois
jus, gratin dauphinois aux légumes, chou-fleur
Sautéed beef fillet with vacherin overbaked and served in a wood coat
Swiss pine-gravy, potato gratin and cauliflower

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

Charlotte Royale mit Waldbeerencoulis und Orangenhüppe 15.00

Charlotte royale au coulis de baies de bois et tuile à l'orange

Charlotte Royale with forest berry coulis and orange pastry

Birnen Mille-feuille mit Caramelsauce und Birnensorbet 14.50

Mille-feuille à la poire, sauce caramel et sorbet poire

Pear mille-feuille with caramel sauce and pear sorbet

Lebkuchenparfait mit Pfefferminzmacaron und gelierten Preiselbeeren 15.00

Parfait de pain d'épices, macaron à la menthe et groseilles gélifiées

Ginger bread ice parfait with menthe macaron and gelled mountain cranberries

Eingelegte Feigen mit Rotweinglace und Pistazienfinancier 14.50

Figues marinées, glace au vin rouge et financier aux pistaches

Marinated figs with red wine ice cream and pistachio financier

Vermicelles mit Rahm 10.50

Vermicelles à la chantilly / chestnut puree with whipped cream

Coupe Nesselrode 13.50

Vermicelles mit Vanilleglace, Rahm und Meringue

Vermicelles à la glace vanille, chantilly et meringue

Chestnut puree with vanilla ice cream, whipped cream and meringue

Birnensorbet auf Lebkuchen mit pochierte Rotweibirne 12.50

Sorbet poire sur pain d'épices, poire poché au vin rouge

Pear sorbet on gingerbread with poached red wine pear

Wir beziehen unsere Fleisch- und Geflügelprodukte von den ISO-zertifizierten Lieferanten:
G. Bianchi AG, 5621 Zufikon / Grauwiler Fleisch AG, 4025 Basel

Des Weiteren beziehen wir Fleischprodukte von: Metzgerei Tschannen, 4312 Magden

Herkunftsländer unserer Fleischsorten

Kalbfleisch	Schweiz
Rindfleisch	Schweiz
Entrecote*, Filet*und Huf*	Australien
Wasserbüffel	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Lammfleisch*	Australien
Entenbrust	Frankreich
Landrauschsinken	Grauwiler Fleisch AG, 4025 Basel
Rohesspeck	Metzgerei Tschannen, 4312 Magden
Rehpfeffer/Rehgeschnetzeltes	Österreich
Rehentrecôte	Ungarn
Frischlings Rohschinken	Holland
Rehrücken	Österreich
Hirsch	Neuseeland
Wachtel	Frankreich
Hase	Argentinien / Uruguay
Wildgeschnetzeltes	Österreich
Rentier	Russland
Hirschsalsiz	Schweiz

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

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

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
Swiss Shrimps	Schweiz	Zucht / Rheinfelden
Ganze Forellen	Schweiz	Zucht / Liestal
Swiss Lachs	Schweiz	Zucht
Zanderfilets	Schweiz	Zucht / Mumpf
Rauchlachs	Norwegen	Zucht