

Speisekarte Restaurant Bellerive

Salate

Salades / salads

Kleiner Blattsalat mit Sprossen

8.50

Salade verte aux pousses

Leaf salads with sprouts

Kleiner gemischter Salat

10.50

Salade mêlée / mixed salads

Salat-Bowl mit Eisbergsalat & 3 gebratene Krevetten

32.00

Coupe de laitue Iceberg & 3 crevettes géantes sautées

Bowl with iceberg lettuce & 3 sautéed giant shrimps

Dieses Gericht wird mit **SWISSHRIMP+** aus Rheinfelden zubereitet.

Ohne Antibiotika und ohne Hormone!

Wählen Sie zu Ihrem Salat eine unserer feinen Salatsaucen:

Italian ♦ French ♦ Balsamico ♦ Mango-Passionsfrucht ♦ Kräuter

Sauce au choix: Italienne, French, balsamique, mangue & fruit de la Passion ou aux fines herbes

Salad dressings at your choice: Italien, French, balsamic, mango & passionfruit or with herbs

Vorspeisen

Entrées / starters

	70g	130g
Tatar vom Schweizer Rind mit Toast und Butter	24.00	32.00
Tartare de bœuf, toast et beurre Beefsteak tartar with toast and butter		
parfümiert mit Whisky oder Cognac		+ 3.00
parfumé au whisky ou Cognac flavoured with whisky or Cognac		
Gebratenes Thunfischsteak auf mediterranem Gemüsesalat		24.00
Steak de thon sauté sur salades de légumes méditerranéens Sautéed tuna steak on Mediterranean vegetable salad		
Frittierte Riesenkrevetten auf Ananas-Carpaccio mit roter Curry-Vinaigrette		22.00
Crevettes géantes frites sur carpaccio d'ananas à la vinaigrette curry rouge Deep fried jumbo shrimps on pineapple carpaccio with red curry-vinaigrette		
Suppen		
Soupes / soups		
Geeiste Gurkensuppe mit Rauchlachs		11.00
Soupe froide au concombres avec saumon fumé Cold cucumber soup with smoked salmon		
Erbсенcremesuppe mit Pfefferminze		9.00
Crème de petits pois à la menthe / pea cream soup with peppermint		

Hauptgänge Fisch & Krustentiere

1/2

1/1

Poissons et crustacés / fish and crustaceans

Sautiertes Lachsfilet auf Prosecco-Sabayon, Kartoffeln und Marktgemüse 30.00 34.00

Filet de saumon sauté sur sabayon de prosecco, pommes de terre et légumes du marché

Sautéed salmon fillet on prosecco sabayon, potatoes and vegetables

**Gebratenes Mumpfer Zanderfilet auf Tomaten-Estragon-Coulis 34.00 39.00
Dampfkartoffeln und Cocobohnen**

Filet de sandre de Mumpf sauté sur coulis de tomates à l'estragon

pommes vapeur et haricots coco

Sautéed pikeperch fillet from Mumpf on tomato coulis with tarragon

steamed potatoes and coco beans

**Sautiertes Thunfischsteak mit Ingwer-Zitronengras-Sauce und Kokosschaum 43.00
dazu asiatisches Gemüse und Jasmin-Reis**

Steak de thon sauté à la sauce au gingembre et citronnelle, mousse de coco

légumes asiatiques et riz

Sautéed tuna steak with ginger-lemongrass-sauce, coconut foam

Asian vegetables and rice

Sautiertes Goldbrassenfilet auf Safransauce mit Gemüse-Tagliatelle 34.00

Filet de dorade royale sauté sur sauce safran, tagliatelles aux légumes

Sautéed fillet of gilthead seabream on saffron sauce, tagliatelle with vegetables

Hauptgänge Fleisch

1/2

1/1

Viandes / meat dishes

Gebratenes Huftsteak vom Schweizer Black Angus-Rind an Pfefferjus 30.00 36.00
serviert mit Kartoffelschnitzen und glasierten Karotten

Steak de culotte de bœuf Black Angus Swiss, jus au poivre, pommes country et carottes glacées

Sirloin steak from Swiss Black Angus beef on pepper gravy, country cuts and glazed carrots

Gebratenes Lammentrecôte mit Aprikosen-Rosmarin-Sauce 34.00 38.00
serviert mit Pommes Allumettes und Mischgemüse

Entrecôte d'agneau sautée à la sauce aux abricots et romarin

servi avec pommes allumettes et légumes mêlés

Entrecôte of lamb with apricot-rosemary-sauce

served with pommes allumettes and mixed vegetables

Pouletbrustspiess mit Ananas auf roter Currysauce mit Thai-Reis 30.00

Brochette de poulet et ananas sur sauce curry rouge et riz thaïlandaise

Chicken breast skewer with pineapple on red curry sauce and thai rice

Gebratenes Schweinssteak mit pikanter Chimichurri-Sauce 32.00
dazu Pommes Frites und Marktgemüse

Steak de porc sauté à la sauce chimichurri, pommes frites et légumes du marché

Sautéed pork steak with chimichurri sauce, french fries and vegetables

Fischwagen

Chariot des poissons / fish trolley

Je nach Verfügbarkeit - pro 100 gr

Disponible selon l'arrivage - par 100 gr

Depending on the availability - per 100 gr

15.50

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

Ab zwei Personen

A partir de deux personnes / from two persons

Gebratenes Chateaubriand mit Bearner Sauce und Gemüse garnitur

Chateaubriand rôti, sauce béarnaise et garniture de légumes

Roasted double beef fillet with sauce béarnaise and seasonal vegetables

58.00

pro Person

Dieses Gericht wird mit Gemüse garnitur und einer Sättigungsbeilage Ihrer Wahl serviert

Cette plat principaux c'est garni de légumes et un accompagné selon votre choix

This main course is served with vegetables and one garnishing at your choice

Käseauswahl

Sélection de fromages / cheese selection

Kleine Portion (3 Sorten)

Portion petite (3 sortes) / small portion (3 sorts)

8.50

Mittlere Portion (5 Sorten)

Portion moyen (5 sortes) / middle (5 sorts)

11.50

Desserts

Desserts / desserts

Quarkschnitte mit Erdbeeren

Tranche de gâteau à la crème de fromages blanc avec fraises
Slice of curd cake with strawberries

11.00

Milchschokoladen-Parfait mit Mango

Parfait chocolat au lait avec mangue
Milk chocolate ice parfait with mango

11.00

Variation von der Aprikose

Variation d'abricot
Variation of apricot

12.50

Mandeltartelette mit Himbeeren

Tartelette aux amandes avec framboises
Almond tartlet with raspberries

9.50

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 Huft* vom Rind	Australien
Schweinefleisch	Schweiz
Poulet ganz	Schweiz
Pouletbrust	Schweiz
Ente, Maispoulet und Perlhuhn	Frankreich
Kaninchen	Ungarn
Lammfleisch*	Australien
Aufschnitt, Schinken, Salami & Mostbröckli	Grauwiler Fleisch AG, Basel

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

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	Wild
Jakobsmuscheln	NL/FAO 61	Wild
Riesenkrevetten	Vietnam	Zucht/ASC
Krevetten	Schweiz	Zucht/SwissShrimp, 4310 Rheinfelden
Cocktailkrevetten	USA	Wild/MSC
Thon in Öl (für Salat)	Thailand	Wild
Ganze Forellen	Schweiz	Forellenzucht Orishof, 4410 Liestal
Lachsfilet	Norwegen	Zucht
Eglifilets	Russland	Wild
Zanderfilets	Russland	Wild
Felchenfilets	Schweiz	Wild
Raumlachs	Norwegen	Zucht
Hechtfilet	Schweiz	Wild
Goldbrassenfilet	Griechenland	Zucht
Thunfisch	Philippinen	Wild

Informationen über Menüfische erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Wir beziehen Freiland Eier vom Geflügelhof Schmid, 5073 Gipf-Oberfrick.