

Speisekarte Bellerive

Vorspeisen

Hors-d'œuvres / starters

Tatar vom Wasserbüffel mit delikatem Rand

Tartare de buffle d'eau avec sa garniture
Tartar from water buffalo with garniture

27.00

Ceviche vom Swisslachs mit Orangenfilets und roten Zwiebeln

Ceviche de saumon Suisse aux filets d'oranges et oignons rouges
Ceviche from Suisse salmon with orange fillets and red onions



26.00

Salat vom gebratenen Blumenkohl mit Curry, Weinbeeren, Mandeln und gelben Karottenpüree

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

18.50

Suppen

Potages / soups

Geflügel-Zitronengras-Essenz mit fruchtigem Entenbonbon

Essence de volaille et citronnelle avec bonbon de canard fruité
Essence of poultry and lemongrass with fruity duck bonbon

14.50

Steinpilz-Cappuccino mit Pilzbruschetta

Cappuccino de cèpes avec bruschetta aux champignons
Porcino cappuccino with mushroom bruschetta

13.50

Fisch- und Krustentiere

Poissons et crustacés / fish and crustaceans

**Gebratene Seezungenfilets mit Orangensabayon auf Pak-Choi
Kartoffeln mit Korianderpesto** **48.00**

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

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

Dieses Gericht wird mit Zucchini, 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 accompagné 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 44.00
Kartoffel-Vanille-Stock und glasierte Karotten

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 Lamm-trecôte mit Lavendelkruste 44.00
dazu Zitronenpolenta und Fenchel-Ratatouille

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 52.00
an Arvenjus

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

Ab zwei Personen

A partir de deux personnes / from two persons

Gebratenes Chateaubriand mit Sauce Béarnaise

Chateaubriand rôti à la sauce béarnaise
Roasted double beef fillet with sauce béarnaise

58.00
pro Person

Dieses Gericht wird mit Zucchini, 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 accompagné 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.

Vegetarisch

Végétariens / vegetarian

Hausgemachte Falafel an Harissa-Dipp 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

28.00

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

Digestife

Digestifes / digestifes

Destillate ♦ Obstbrände

Gunzwiler ♦ Berner Rosenapfel	40%	2 cl	13.00
Gunzwiler ♦ Vieille Abricots	40%	2 cl	13.00
Gunzwiler ♦ Kirsch Teresa Barrique	40%	2 cl	13.00
Dettling ♦ Kirsch Réserve	41%	2 cl	9.50
Studer Réserve Baron Louis ♦ Vieille Prune	42%	2 cl	11.00
Château du Breuil ♦ Calvados 15y	41%	2 cl	13.00
Ziegler/Ronnefeldt ♦ GinT	45%	4 cl	11.50

Cognac

Delemain ♦ Pale & Dry XO	40%	2 cl	17.50
Davidoff ♦ VSOP	40%	2 cl	14.50
Davidoff ♦ EXTRA	43%	2 cl	24.00

Grappe

Aldobrandini ♦ Brunello (Sangiovese)	43%	2 cl	9.50
Paesanella ♦ Amarone (div. Trester)	41%	2 cl	9.50
Paesanella ♦ Barbera (Barbera)	41%	2 cl	9.50

Portweine

Taylor's 10y	20%	5 cl	12.00
Taylor's 20y	20%	5 cl	16.50

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*	Australien
Wasserbüffel	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Lammfleisch*	Australien
Entenbrust	Frankreich
Landrauchschinken	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