

Speisekarte Restaurant Bellerive

Vorspeisen

Hors-d'œuvres / starters

Drei gebratene Swiss-Shrimps mit Papaya und Granatapfel an Vanille-Zitrusfrüchte-Dressing 34.00

Crevettes suisse sautées à la papaye et grenade avec sauce à la vanille et agrumes
Sautéed swiss shrimps with papaya and pomegranate with vanilla-citrus fruit-sauce



Diese Vorspeise wird mit **SWISS SHRIMP** aus Rheinfelden zubereitet.
Frisch, ohne Antibiotika und ohne Hormone!

Frittierte Ziegenkäserolle auf Marktsalat mit Lækkerli-Croûtons an Orangen-Honig-Vinaigrette 22.00

Rouleau de fromage chèvre frit sur salade aux croûtons de «Lækkerli»
vinaigrette à l'orange et miel
Deep fried goat cheese roll on salad with «Lækkerli»-croustons
orange-honey-vinaigrette

Randenblinis mit geräuchertem Saibling, Oona-Caviar und Meerrettichcreme 32.00

Blinis à la betterave rouge avec omble chevalier fumé, caviar Oona et crème au raifort
Beetroot blinis with smoked char, Oona caviar and horseradish cream



Oona - Echter Schweizer Alpen Caviar
aus dem Tropenhaus in Frutigen!

Suppen

Potages / soups

Cremesuppe vom Kopfsalat mit Jakobsmuschel 14.00

Crème de laitue pommée à la coquille St. Jacques
Butterhead lettuce cream soup with scallop

& Oona Caviar + 8.00

& caviar Oona

Entenkraftbrühe mit Steinpilzklösschen 14.00

Consommé de canard avec boulettes aux cèpes
Duck consomme with cèpe dumplings

Fisch- und Krustentiere

Poissons et crustacés / fish and crustaceans

Seezunge "Müllerin Art" mit Gemüsegarnture 55.00

Sole meunière à la garniture de légumes

Sole meuniere with vegetable garnitur

Pochiertes Steinbuttfilet an Champagnersauce 46.00

Safran-Kräuter-Kartoffeln, Marktgemüse

Filet de turbo poché sur sauce au Champagne

potatoes au safran et herbes, et légumes de marché

Poached turbot fillet with Champagne sauce

potatoes with saffron and herbs, market vegetables

Hecht-Hummerrolle an Hummersauce mit Wildreis und Zucchetti 38.00

Rouleau de brochet et homard à la sauce d'homard, riz sauvage et gourgettes

Roll of pike and lobster with lobster sauce, wild rice and gourgettes

Sautiertes Red Snapper-Filet mit Kokos-Ingwersauce 42.00

Jasminreis und Knackerbsen

Filet de vivaneau sauté avec sauce à la noix de coco et gingembre

riz de Jasmin et pois jeune

Sautéed red snapper fillet with coconut-ginger-sauce

served with Jasmin rice and young peas

Ossobuco vom Seeteufel mit Anissauce 46.00

Kartoffel-Karottenpüree mit Zitronengras, glasierter Fenchel

Ossobuco de lotte avec sauce au l'anis

purée de carottes et pommes de terre à la citronnelle, fenouil glacé

Ossobuco of anglerfish with anis sauce

puree of carrots and potatoes, glazed fennel



Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.
Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Le prix se comprennent en CHF y inclus 7.7% T.V.A. / All prices in CHF including 7.7% VAT

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

Ab zwei Personen

A partir de deux personnes / from two persons

Gebratenes Chateaubriand mit Bearner Sauce und Gemüse garniture

58.00

Chateaubriand roti, sauce béarnaise et garniture de légumes

pro Person

Roasted double beef fillet with sauce béarnaise and seasonal vegetables

Dieses Gericht wird mit Gemüse garniture 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



Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.
Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Le prix se comprennent en CHF y inclus 7.7% T.V.A. / All prices in CHF including 7.7% VAT

Fleischgerichte

Plats de viande / meat dishes

Mit Dörrfrüchten gefüllte Entenbrust an Schokoladenjus Selleriepüree und Marktgemüse

Magret de canard farci aux fruits séchées, jus au chocolat
purée de céleri et légumes de marché
With dried fruits stuffed duck breast on chocolate gravy
puree of celery and market vegetables

42.00

Gebratenes Hochrippensteak vom Kalb auf Rosmarincreme getrüffelnder Kartoffelstock, Marktgemüse

Entrecôte de veau rôti à la crème au romarin
purée de pommes de terre truffée, légumes du marché
Roasted veal rib eye steak on rosemary cream
mashed potatoes with truffel, market vegetables

56.00

Gebratenes Rindsfilet an Arvenjus Petersiliengnocchi, glasiertes Wurzelgemüse

Filet de bœuf rôti sur jus à l'arolle
gnocchi au persil et légumes racines glacés
Roasted beef fillet on stone pine-gravy
gnocchi with parsley and glazed root vegetables

48.00

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



Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.
Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.
Le prix se comprennent en CHF y inclus 7.7% T.V.A. / All prices in CHF including 7.7% VAT

Desserts

Desserts / desserts

Cremeschnitte mit Zwetschgen und Zimt Tranche de mousse aux pruneaux et cannelle Mousse slice with plums and cinnamon	14.00
Amaretto-Parfait mit marinierten Orangen und Kumquats Parfait de Amaretto aux oranges marinées et kumquats Amaretto ice parfait with marinated oranges and kumquats	14.00
Lauwarmer Pfefferminzkuchen mit Orangenblütenwasser und Passionsfruchtsorbet Gâteau tiède à la menthe et l'eau de fleur d'oranger, sorbet fruit de la passion Luke warm peppermint cake with orange blossom-water, sorbet of passion fruit	15.00
Brownie mit Arvenglace und marinierten Beeren Brownie avec glace à l'arolle et baies marinées Brownie with pine-gravy ice cream and marinated berries	15.00
Vermicelles mit Rahm Vermicelles à la chantilly / chestnut puree with whipped cream	9.50
Coupe Nesselrode Vermicelles mit Vanilleglace, Rahm und Meringue Vermicelles à la glace vanille, chantilly et meringue Chestnut puree with vanilla ice cream, whipped cream and meringue	12.50
Birnen Crème brûlée mit Zwetschgensorbet Crème brûlée à la poire et sorbet aux pruneaux Burned pear cream with plum sorbet	10.50



Sollten Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.
Das Service-Team freut sich, auf Ihre Wünsche einzugehen und versucht, Ihnen Alternativen anzubieten.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MwSt.
Le prix se comprennent en CHF y inclus 7.7% T.V.A. / All prices in CHF including 7.7% VAT