

BELVEDERE

BELVEDERE
HOTEL FAMILIE

WEIHNACHTSFEIER
MENÜVORSCHLÄGE

— MENUVORSCHLAG

WINTERLICH · KLASSISCH · REGIONAL

3-Gang Menu CHF 65 pro Person

4-Gang Menu CHF 75 pro Person

Stellen Sie sich aus unseren Empfehlungen individuell ein Menu zusammen.

VORSPEISEN

Nüsslisalat «Wintergarten»

Engadiner Wachtelei · Apfel · Baumnuss · Parmesan · Brotchips

Klassischer gemischter Blattsalat

Nüsse · Rüebli · Gurke · French Dressing · Tomate

Gemüsecarpaccio

Randen · Ziegenfrischkäse · Apfel · Baumnuss · Balsamico

SUPPEN

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis

Ingwer · Kokos · geröstete Kürbiskerne · Kräuteröl

Samtige Marronisuppe

Sellerie · Thymian · Haselnuss

Kartoffel-Lauch-Suppe

Bergkäse · Schnittlauchöl · knusprige Kartoffel

HAUPTGÄNGE

Geschmorter Rindsschulterspitz

Kartoffel-Sellerie-Mousseline · Wintergemüse · Rotweinjus

Gebratene Perlhuhnbrust

Kürbis · Waldpilze · Selleriecreme · Thymianjus

Rosa Schweinefilet aus Ramosch im Paramschinkenmantel

Kartoffelgratin · Wirz · Dörrapfel · kräftige Jus

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Kürbis-Risotto

Bergkäse · Salbei · geröstete Kürbiskerne

Gnocchi

Winterpilze · Wirz · Bergkäse

DESSERTS

Valrhona-Schokoladenparfait

Amarenakirschen · Haselnuss · Vanille

Vanille-Crème brûlée

Winterbeeren · Zimt · Mandelgebäck

Engadiner Nusstortencrumble

Vanilleparfait · Birnenkompott

— MENUVORSCHLAG

FESTLICH · GEHOBEN · WINTERLICH

3-Gang Menu CHF 75 pro Person

4-Gang Menu CHF 85 pro Person

Stellen Sie sich aus unseren Empfehlungen individuell ein Menu zusammen.

VORSPEISEN

Geräucherte Forelle

Randen · Apfel · Meerrettich · Dillöl · Buchweizenblinis

Entenbrust

Sellerie · Winterapfel · Baumnuss · Portweinjus

Tatar vom Bündner Rind

Senfgurke · Eigelbcreme · Schalotte · gerösteter Butterbrioche

ZWISCHENGÄNGE

Maronischaumsuppe

Sellerie · Trüffel · geröstete Haselnüsse

Wachtelbrust

Thymian · Schalotten · Kräuteröl

Ravioli vom Hokkaido-Kürbis

Salbei · Bergkäse · Baumnuss · Nussbutter

HAUPTGÄNGE

Rosa gebratener Hirschrücken

Kartoffel-Mousseline · Steinpilze · Preiselbeeren · Wacholderjus

Rosa gebratener Kalbsrücken

Selleriecreme · Winterpilze · Kartoffelgratin · Portweinjus

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Trüffel-Linguine

Topinambur · Trüffel · Feige

Gerstenrisotto «Engadin»

Bergkäse · Winterpilze · Kürbis · Salbei

DESSERTS

Valrhona Schokolade

Schokoladenparfait · Amarenakirsche · Haselnuss · Vanille

Schwarzwälder Glässchen

Schlagrahm · Zartbitter Schoki · Biskuit · Vanille · Kirsche

Birne und Schokolade

Pochierte Winterbirne · Schokoladenmousse · Tonkabohne · Baumnuss · Birnensorbet

Für die Wahl der Weine und die Menübesprechung nehmen wir uns gerne Zeit, um Sie persönlich zu beraten. **Volker Schönherr . HOTEL BELVEDERE . Tel. 081 861 06 06**

Unsere Preise verstehen sich pro Person inkl. MwSt.

Stand | 09.2026

BELVEDERE