



BELVAIR

BELVEDERE
HOTEL FAMILIE

WEIHNACHTSFEIER
MENÜVORSCHLÄGE

— VORSPEISEN

Gemüse-Terrine mit Avocadocreme und kleinem Salatbouquet

Geräuchertes Saiblingsfilet dazu Variation vom Sellerie

Marinierter Serrano Rohschinken mit Feigen und Rucola

Geräuchertes Schwertfilet-Carpaccio mit Topinambur und Oregano-Focaccia

Toscana-Salat mit panierten Taleggioschnitzel

— SUPPEN UND ZWISCHENGÄNGE

Geflügelkraftbrühe mit Trüffel-Fagottini

Karottencremesuppe mit Safran-Apfelperlen

Tomatensuppe mit Basilikum-Bruschetta

Minestrone alla Nonna

— HAUPTGÄNGE

Rindsentrecôte mit Pfeffersauce, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse

Kalbshohrücken mit Morchel-Sauce, Tagliolini und Wurzelgemüse

Tranchen von Schweinsfilet mit Madeirajus, Kartoffel-Gnocchi und Karotten

Lammrücken mit Rosmarin-Honigsauce, cremiger Polenta und Marktgemüse

Tranchen vom Rindsbraten an Portweinjus mit Kartoffelpüree und Ofengemüse

Ossobuco vom Kalb mit Prosecco-Risotto und Broccoli

Wolfsbarschfilet nach mediterraner Art mit blauen Kartoffelwürfel und Peperonata

— DESSERTS

Limetten-Panna-Cotta mit Beeren

Schokoladen-Mousse mit Mangoragout

Variation von der Schokolade

Amaretti-Parfait mit Passionsfrüchten

Crema Catalana nach Art des Hauses

Tiramisu mit Himbeeren

Pastel de Nata mit Vanilleglace

— MENÜPREISE

3-Gang Menü CHF 69 pro Person

4-Gang Menü CHF 79 pro Person

Für die Wahl der Weine und die Menübesprechung nehmen wir uns gerne Zeit, um Sie persönlich zu beraten. **Frank Schulze . BADEHOTEL BELVAIR . Tel. 081 861 25 00**

Unsere Preise verstehen sich pro Person inkl. MwSt.

Stand | 09.2026

BELVAIR