



# Restaurant Belvedere

Plaisirs gastronomiques à Grindelwald



## Menus du jour | 26 septembre au 2 octobre 2022

### Lundi

Rouleau de jambon cru  
farci de fromage frais et relish de concombre  
\*\*\*

Buffet de salades  
\*\*\*

Suprême de poulet  
au de jus de lard, millet et brocoli

ou

Sandre sur ratatouille et pomme de terre persillée

ou

Burger végétarien à la mayonnaise au wasabi  
Concombre, tomate et légumes au four  
\*\*\*

Assiette de fromages

ou

Tartelette aux fraises à la crème vanille

### Recommandation de vin

Vin rouge suisse  
Spiezer Blauburgunder Barrique  
Rebbau Genossenschaft Spiez  
2019 | CHF 64

Vin blanc suisse  
Sauvignon blanc  
Domaine de la Devinière,  
Willy & Camille Creteigny  
Bio Suisse. Vegan  
2020 | CHF 55



## Mardi

Choléra valaisanne  
\*\*\*

Buffet de salades  
\*\*\*

Ragoût d'agneau de l'Emmental  
Polenta et chou-fleur

ou

Truite zougoise  
Gnocchi et épinards

ou

Plain in Pigna  
\*\*\*

Assiette de fromages

ou

Meringue aux baies et double-crème

## Recommandation de vin

Vin rouge suisse  
L'Ambassadeur AOC  
Adrian & Diego Mathier, Salgesch  
Pinot Noir  
2017 | CHF 72

Vin blanc suisse  
Saint-Saphorin «Sous-les-Rocs»  
Luc Massy  
Chasselas  
Saint-Saphorin Lavaux AOC, vegan  
2018 | CHF 58

---

## Mercredi

Mozzarella de bufflonne de Schangnau  
sur ragoût de tomates et roquette  
\*\*\*

Buffet de salades  
\*\*\*

Paillard de bœuf  
au jus de thym, pâtes et fenouil

ou

Plie grise poché  
à la purée de panais, carottes et moules

ou

Curry de pois chiches au riz  
\*\*\*

Assiette de fromages

ou

Flamri de semoule à la compote de rhubarbe

## Recommandation de vin

Vin rouge suisse  
Réserve des Bourgeois AOC Vully  
Cru de l'Hôpital, Domaine de la  
Bourgeoise de Morat  
Pinot Noir, Gamaret, Garanoir,  
Diolinoir  
Demeter zertifiziert  
2020 | CHF 62

Vin blanc suisse  
Heida Gletscherwein  
Chanton Weine  
Savagnin blanc (Traminer)  
2018 | CHF 56



## Jeudi

Melon à la Coppa et au fromage «Belper Knolle»  
\*\*\*

Buffet de salades  
\*\*\*

Suprême de canard  
sur mélange de lentilles et de légumes  
et jus parfumé à l'orange

ou

Crevette rôtie  
à la sauce douce au chili, riz sauvage et brocoli

ou

Gnocchi à la sauce au Gorgonzola et épinards,  
et aubergines  
\*\*\*

Assiette de fromages

ou

Variation de desserts

## Recommandation de vin

Vin rouge suisse  
Syrah Diego Mathier AOCV  
Adrian & Diego Mathier, Salgesch  
2018 | CHF 64

Vin blanc suisse  
Pinot Gris Châtenay  
Caves Châtenay-Bouvier  
2020 | CHF 49

---

## Vendredi

Cocktail de crevettes à la salade iceberg  
et tranches de Won Ton  
\*\*\*

Buffet de salades  
\*\*\*

Selle d'agneau  
à la tranche de maïs et peperonata

ou

Ombre sur pommes de terre et légumes sautés  
à la sauce au Pernod

ou

Poivron farci de couscous, ail et cottage cheese  
à la sauce tomate  
\*\*\*

Assiette de fromages

ou

Tiramisu

## Recommandation de vin

Vin rouge français  
Château Côte de Baleau  
Philippe Cuvelier  
Merlot, Cabernet Franc  
Grand Cru Classé  
2018 | CHF 65

Vin blanc suisse  
Humagne Blanche  
Charles Bonvin, Sion  
Vegan  
2018 | CHF 56



## Samedi

Potage froid de concombre à la crème fraîche  
\*\*\*

Buffet de salades  
\*\*\*

Selle de veau sous vidé entière,  
carottes et petits pois en vol-au-vent de roesti

ou

Saumon au riz pilaf,  
sauce au safran et courgettes sautées

ou

Spaghetti al Pesto  
aux tomates cerises du four  
\*\*\*

Assiette de fromages

ou

Mousse au toberone

## Recommandation de vin

Vin rouge suisse  
Pankraz Prestige Barrique AOC  
Staatskellerei Zürich, Rheinau  
Pinot Noir  
2016 | CHF 57

Vin rosé suisse  
Pankraz Pinot Noir Rosé  
Staatskellerei Zürich  
AOC Zürich  
2020 | CHF 48

---

## Dimanche

Rouleau de printemps ouvert à la salade asiatique  
\*\*\*

Buffet de salades  
\*\*\*

Filet de porc au risotto de millet,  
brocoli et sauce à la moutarde Pommery

ou

Perche sauté aux pommes de terre nature,  
épinards et ajvar

ou

Tofu rôti à la purée de panais  
et légumes épicés asiatiques  
\*\*\*

Assiette de fromages

ou

Panna Cotta

## Recommandation de vin

Vin rouge suisse  
Dôle de Salquenen, 70cl  
Caves Fernand Cina SA  
Pinot Noir, Gamay  
2019 | CHF 48

Vin blanc suisse  
Schott Chasselas Sélection  
Anne-Claire Schott  
Chasselas  
2020 | CHF 52

Sous réserve de modifications

Pour les hôtes sans demi-pension: veuillez réserver le menu du jour jusqu'à midi à la réception.