



Restaurant Belvedere

Plaisirs gastronomiques à Grindelwald



Menus du jour | 19 au 24 octobre 2020

Lundi

Soupe de potiron

ou

Buffet de salades

Suprême de poulet | Brocoli | Carotte | Tagliatelle

ou

Sandre | Mascarpone | Airelle rouge |

Choucroute | Pomme de terre

ou

Quinoa | Bun | Wasabi | Tomate |

Légumes au four

Cheesecake | Prune

Recommandation de vin

Vin rouge suisse

Baiocco DOC

Guido Brivio, Mendrisio

Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah
2017 | CHF 46

Vin blanc suisse

Dézaley La Borne Grand Cru

Jean & Pierre Testuz SA

Chasselas

2017 | CHF 62



Mardi

Feta | Olives | Poivrons | Concombre

ou

Buffet de salades

Duo de porc | Mais | Chou-fleur

ou

Ombre genevoise | Epinards | Camargue sauvage

ou

Tofu | Sésame | Panais | Tomate braisée

Framboise | Biscuit au chocolat

Recommandation de vin

Vin rouge suisse

Dôle de Salquenen, 70 cl

Caves Fernand Cina SA

Pinot Noir, Gamay

2018 | CHF 45

Vin blanc suisse

Clos du Boux Epresses

Grand Cru Lavaux AOC, vegan

Luc Massy

Chasselas

2015 | CHF 54

Mercredi

Wrap végétarien | Crème acidulée | Salade

ou

Buffet de salades

Suprême de canard | Taboulé | Fenouil |

Anis étoilé | Orange amère

ou

Limande sole | Patate douce | Petit pois

ou

Légumes | Curry | Pois chiche

Tiramisu

Recommandation de vin

Vin rouge français

Crozes Hermitage AC «Le Matinière»

Maison Ferraton

Syrah, Pinot Noir, Diolinoir

2016 | CHF 54

Vin blanc suisse

Heida Gletscherwein

Chanton Weine

Savagnin blanc (Traminer)

2018 | CHF 56

Jedi

Gazpacho

ou

Buffet de salades

Bœuf Stroganov | Poivron | Champignon | Riz

ou

Black Tiger | Herbe citronnée | Old Bay |

Chou-rave | Citrouille | Feuilles de lasagne

ou

Gnocchi Romaine | Ratatouille | Céleri

Variation de desserts

Recommandation de vin

Vin rouge suisse

Compleo Cuvée Noire

Staatskellerei Zürich

Pinot Noir, Cornalin, Gamaret

2017 | CHF 48

Vin blanc allemand

Wickerer Nonnberg, Riesling

Weingut Joachim Flick, Rheingau

2016 | CHF 47



Vendredi

Crevette | Avocat | Pomme | Citron vert

ou

Buffet de salades

Pintade | Galette | Moutarde de Dijon | Endives

ou

Loup de mer | Citron | Herbes | Lentille rouge | Brocoli

ou

Risotto primavera

La Forêt-Noire d'une autre manière

Recommandation de vin

Vin rouge suisse

L'Ambassadeur AOC

Adrian & Diego Mathier, Salgesch

Pinot Noir, Cabernet Sauvignon

2017 | CHF 72

Vin blanc suisse

Le Loup-Garou

Domaine de Chafalet

Sauvignon blanc

2016 | CHF 56

Samedi

Canard fumé | Huile d'agrumes | Salade mêlée

ou

Buffet de salades

Selle de veau | Morilles | Potiron |

Pomme de terre | Chou-rave

ou

Saumon | Orgeotto | Petit pois | Pernod

ou

Spaghetti au pesto

Crème brûlée | Compote de baies

Recommandation de vin

Vin rouge espagnol

Rioja Tobia Crianza

Bodega Tobia

Tempranillo

2016 | CHF 49

Vin rosé suisse

Œil de Perdrix, Châtenay

Caves de Châtenay, Bouvier SA

Pinot Noir

2019 | CHF 46

Sous réserve de modifications