



Restaurant Belvedere

Plaisirs gastronomiques à Grindelwald



Menus du jour | 10 au 16 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 Cretegnny
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

Crème au caramel

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.