



Restaurant Belvedere

Plaisirs gastronomiques à Grindelwald



Menus du jour | Chefs Choice

Lundi

Mezze

Falafel, hoummos, baba ghanoush
et olives

Buffet de salades

Piccata d'aubergine

aux lentilles et ragoût de tomates

ou

Épaule d'agneau irlandais braisée au miso,
chou pointu, mélange de noix et yaourt

Assiette de fromages

ou

Tiramisù

Recommandation de vin

Vin rouge suisse

Maienfelder Pinot Noir

Graubünden AOC

Markus & Karin Stäger, Maienfeld

Domaine viticole biodynamique

13 % | CHF 65



Mardi

Viande séchée des Grisons suisse
au fromage râpé et bouquet de salade

Buffet de salades

Pâté de rösti aux champignons variés,
crème acidulée et jaune d'œuf

ou

Truite européenne meunière
à la sauce au citron, riz et brocoli bébé

Assiette de fromages
ou

Mousse à l'Ovomaltine
au croustillant d'Ovomaltine

Recommandation de vin

Vin blanc suisse
Riesling-Sylvaner Graubünden AOC
Weingut Hansruedi Adank
Domaine viticulture biologique
11.3 % | CHF 63

Mercredi

Ceviche de thon vietnamien
aux oignons rouges et à la coriandre
ou

Soupe mexicaine aux haricots
et crème fraîche

Buffet de salades

Quesadilla végétarienne
et salade de poivrons

ou

Bondiola de cerdo suisse au chimichurri,
pomme de terre au four et courgettes

Assiette de fromages
ou

Sablé mangue et coco
à la glace au coco

Recommandation de vin

Vin rouge suisse
Dôle Wallis AOC
Cave Caloz
Pinot Noir, Gamay
Domaine viticole biodynamique
13.5 % | CHF 62



Jeudi

Fromage de chèvre à la salade fraîche
et vinaigrette aux baies

Buffet de salades

Risotto à la truffe d'été
ciboulette et noisettes

ou

Suprême de poulet français
aux légumes méditerranéens,
cœurs de mini-laitue romaine et riz

Assiette de fromages

ou

Pasticciotto à la crème anglaise

Recommandation de vin

Vin blanc suisse

Petite Arvine Wallis AOC

Daniel Magliocco & Fils

Domaine viticulture biologique

13.4 % | CHF 66

Vendredi

Rouleaux de printemps croustillants
à la sauce au sésame grillé

Buffet de salades

Shakshuka au feta, œuf parfait
et pain naan

ou

Saumon norvégien au kimchi,
pois chiches et sauce au sésame

Assiette de fromages

ou

Gâteau Opéra
à la glace au chocolat

Recommandation de vin

Vin blanc suisse

Traminer Vully AOC

Cru de l'Hôpital,

Domaine de la Bourgeoise de Morat

Gewürztraminer

Domaine viticole biodynamique.

Certifié Demeter

14.6 % | CHF 72



Samedi

Soupe froide de tomates
au basilic et crème fraîche

Buffet de salades

Pâtes à la ricotta et aux épinards
au beurre et à la sauce au parmesan

ou

Spareribs suisses à l'américaine
aux salades de choux, frites de campagne
et sauce barbecue

Assiette de fromages

ou

Tartelette au citron à la meringue

Recommandation de vin

Vin rouge suisse
Syrah Waadt AOC
Domaine Henri Cruchon
Domaine viticole biodynamique
13.5 % | CHF 68

Dimanche

Vitello tonnato suisse aux câpres

Buffet de salades

Curry de tofu et d'épinards
au riz jasmin

ou

Cabillaud norvégien à la ratatouille,
couscous aux fines herbes et sauce au chorizo

Assiette de fromages

ou

Mille-feuille à la crème aux baies

Recommandation de vin

Vin rosé suisse
Blanc et Noir La Côte AOC
Henri Cruchon
Pinot Blanc, Pinot Noir
Domaine viticole biodynamique
12.3 % | CHF 58

Sous réserve de modifications

Si un plat de ce menu ne vous convient pas, vous pouvez sans problème le remplacer pour un plat de notre carte.
Selon le plat, cela peut être gratuit ou entraîner un supplément.