



# Restaurant Belvedere

Genussreich essen in Grindelwald



## Tagesmenüs | 28. September bis 4. Oktober 2020

### Montag

Gurkensuppe

oder

Salatbuffet

\*\*\*

Maispoularde | Weisse Bohnen | Lauch | Karotte

oder

Meeräsche | Broccoli | Kürbis | Tabouleh

oder

Vegi Korma | Reis | Dukkah | Curry

\*\*\*

Lemoncurd | Baiser | Tartelette

### Weinempfehlung

Schweizer Rotwein

Twanner

Anne-Claire Schott, Twann

Pinot Noir

2017 | CHF 52

Schweizer Weisswein

Twanner Chardonnay Barrique

Anne-Claire Schott, Twann

2016 | CHF 58



## Dienstag

Wassermelone | Feta | Anti Pasti

oder

Salatbuffet

\*\*\*

Jungschweinrücken | Sellerie | Apfel | Zwiebel |  
Topinambur

oder

Zander | Mediterranes Gemüse | Pastinake |  
Kartoffel

oder

Risotto | Oliven | Rucola | Tomaten

\*\*\*

Panna Cotta Biskuit Square

## Weinempfehlung

Schweizer Rotwein

Dôle de Salquenen, 70cl

Caves Fernand Cina SA

Pinot Noir, Gamay

2018 | CHF 45

Schweizer Weisswein

Petite Arvine

Domaine Brûlefer, Charles Bonvin, Sion

2018 | CHF 58

---

## Mittwoch

Rauchlachscrêpe | Salatspitzen | Meerrettich

oder

Salatbuffet

\*\*\*

Trutensupreme | Pilze | Spätzli | Broccoli

oder

Black Tiger | Spinat | Chili | Knoblauch | Spaghetti

oder

Hummus | Endivie | Kräuter | Falafel

\*\*\*

Spanische Crema Catalana

## Weinempfehlung

Schweizer Rotwein

Fläscher Pinot Noir

Weingut Hansruedi Adank

Vegan

2017 | CHF 56

Österreichischer Weisswein

Sauvignon Blanc

Weingut Leopold Aumann

2015 | CHF 48

---

## Donnerstag

Vichyssoise

oder

Salatbuffet

\*\*\*

Rumpsteak | Kräuter | Gratin | Fiole | Speck

oder

Albacore Tuna | Gurkenrelish | Kreolischer Reis

oder

Triondo Basilikum | Cherry Tomaten | Knoblauch |

Olivenöl

\*\*\*

Dessertvariation

## Weinempfehlung

Schweizer Rotwein

Hommage AOC

Weinkellerei Leukersonne

R. Seewer & Söhne

Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah

2017 | CHF 68

Französischer Weisswein

Chablis Fourchaume Premier Cru

Domaine Louis Jadot

Chardonnay

2016 | CHF 69



## Freitag

Kammuschel | Speck | Salanova |  
Frühlingsrollenteig

oder

Salatbuffet

\*\*\*

Gänsekeule | Federkohl | Karotte | Galette

oder

Tilapia | Limette | Zitronengras | Linse |  
Asiatisches Gemüse

oder

Vegetarisches Bami Goreng

\*\*\*

Duo von Schokoladenmousse

## Weinempfehlung

Italienischer Rotwein  
Noi 4 Bolgheri DOC  
Tenuta Sette Cieli  
Cabernet Sauvignon, Merlot,  
Petit Verdot, Cabernet Franc  
Vegan  
2016 | CHF 62

Schweizer Weisswein  
Fumé Saint-Saphorin Barrique  
Domaine Louis Bovard  
Chasselas  
2017 | CHF 54

## Samstag

Trockenfleisch | Cottage Cheese | Escariol

oder

Salatbuffet

\*\*\*

Kalbsaltimbocca | Salbei | Rohschinken |  
Tagliatelle | Zucchini | Butternuss

oder

Wolfsbarsch | Quinoa | Mediterranes Gemüse

oder

Peperoni | Couscous | Sweet Chili

\*\*\*

Apfelparfait | Mandelkrokant | Vanille

## Weinempfehlung

Schweizer Rotwein  
6835 Merlot del Mendrisiotto  
Tamborini Vini  
2016 | CHF 48

Schweizer Weisswein  
Le Loup-Garou  
Domaine de Chafalet  
Sauvignon blanc  
2016 | CHF 56

## Sonntag

Frühlingsrolle | Knoblauch

oder

Salatbuffet

\*\*\*

Kaninchen | Thymian | Kartoffelstock | Karotte |  
Blumenkohl

oder

Egli | Spinat | Salzkartoffeln

oder

Gersotto Primavera

\*\*\*

Griessflammeri | Aprikose

## Weinempfehlung

Italienischer Rotwein  
Kanai Riserva DOC  
Cantine Sardus Pater  
Carignano  
2015 | CHF 58

Schweizer Weisswein  
Saint-Saphorin «Sous-les-Rocs»  
Saint-Saphorin Lavaux AOC  
Luc Massy  
Chasselas  
Vegan  
2015 | CHF 58