



Restaurant Belvedere

Genussreich essen in Grindelwald



Tagesmenüs | 20. bis 26. März 2023

Montag

Quiche Lorraine mit Parmesan auf Salatbett
oder

Geflügelcremesuppe

Salatbuffet

Kürbisrisotto

oder

Zanderfilet auf Lauch mit gegrillter Kartoffel

oder

Schweinebauch mit Bohnenpüree, roter Zwiebel
und Kürbiskernen

Oberländer Käsebuffet

oder

Hüttenkäsebällchen

Weinempfehlung

Schweizer Weisswein
«Pi Not Noir» Blanc de Noirs AOC
Siebe Dupf Kellerei
Pinot Noir (Blanc de Noir)
ein weiss gekelterter Pinot Noir
13 % | CHF 58

Schweizer Rotwein
Pinot Noir Bielersee AOC
Anne-Claire Schott, Twann
Pinot Noir
Biodynamisches Weingut
14 % | CHF 59



Dienstag

Trockenfleischcarpaccio mit Rucola und Walnuss

oder

Berner Marktsuppe

Salatbuffet

Fribourger Spätzlipfanne

oder

Pochiertes Forellenfilet mit Kräuterreis
und Vichy Karotten

oder

Geschmorte Schweinebäckchen mit Kartoffelstock
und Sauerkraut

Oberländer Käsebuffet

oder

Karottenkuchen mit Crème fraîche

Weinempfehlung

Schweizer Weisswein

Petite Arvine AOC

Domaine Brûlefer, Charles Bonvin, Sion

vegan

13.5 % | CHF 57

Schweizer Rotwein

Dôle de Salquenen AOC

Caves Fernand Cina SA, Salgesch

Pinot Noir, Gamay

13.5 % | CHF 52 (70 cl)

Mittwoch

Hühnerleberparfait mit eingelegtem Gemüse

oder

Blumenkohlsuppe

Salatbuffet

Linsencurry mit Wildreis

oder

Lachsfilet mit Petersilienwurzelpüree, Erbsenvariation
und Proseccoschaum

oder

Perlhuhn mit Kürbis und Wildpilzen

Oberländer Käsebuffet

oder

Tiramisu

Weinempfehlung

Schweizer Roséwein

«Œil de Perdrix» Châtenay AOC

Caves de Châtenay, Bouvier SA

Pinot Noir

13 % | CHF 52

Französischer Rotwein

Crozes Hermitage AC

Domaine de Thalabert

Syrah

15 % | CHF 66



Donnerstag

Randentartar

oder

Karotten-Kokossuppe

Salatbuffet

Selleriesteak mit Tomaten-Tagliatelle

oder

Wolfsbarsch mit Ofenkartoffel, Sauerkraut, Speck
und Kümmelsauce

oder

Saltimbocca mit Spaghetti und Romanesco

Oberländer Käsebuffet

oder

Mille-feuille mit Vanille und Himbeeren

Weinempfehlung

Französischer Weisswein
Sancerre «Les Belles Dames» AOC
Domaine Gitton,
Ménétréail-sous-Sancerre
Sauvignon blanc
14 % | CHF 58

Schweizer Rotwein
«Baiocco» DOC
Guido Brivio, Mendrisio
Merlot
vegan
12.8 % | CHF 56

Freitag

Sedano Tonnato mit Kapern, Zwiebeln und Rucola

oder

Tomatensuppe

Salatbuffet

Ravioli mit Basilikumpesto, Pinienkernen
und Rucola

oder

Saibling mit Süsskartoffel, roter Zwiebel
und Weissweinsauce

oder

Rehhuft mit Schupfnudeln, Brokkoli und Pfeffersauce

Oberländer Käsebuffet

oder

Tobleronemousse

Weinempfehlung

Italienischer Weisswein
Roero Arneis DOCG
Azienda Agricola Malvirà,
Canale d'Alba
Arneis
12.5 % | CHF 52

Französischer Rotwein
Mercurey
«Au pied de Mont Morin» AOC
Château de Chamilly
Pinot Noir
vegan
13 % | CHF 63



Samstag

Pfefferpastete mit gegrilltem Paprikapüree
und Brotchip

oder

Gemüsecremesuppe

Salatbuffet

Serviettenknödel mit grillierten Pilzen und Pilzsauce
oder

Lachs sous-vide auf Gersotto mit Brokkoli
und Beurre blanc

oder

Rahmgulasch mit Spätzli und Sauerrahm

Oberländer Käsebuffet

oder

Marroniküchlein mit Sauerkirschen

Weinempfehlung

Italienischer Roséwein
«Diamante» Riviera del Garda DOC
Azienda Comincilio
Groppello, Barbera, Sangiovese,
Marzemino
12.5 % | CHF 58

Schweizer Rotwein
«Arzo» Ticino DOC Merlot
Gialdi Vini SA, Mendrisio
15 Monate im Barrique ausgebaut
13 % | CHF 69

Sonntag

Petersilientrio, Apfel und Erdnuss

oder

Geräucherte Linsensuppe

Salatbuffet

Vegetarischer Ramen mit Mi Trang Ga Nudeln,
asiatischem Gemüse und Tofu

oder

Eglifilet mit Kartoffelstock und Sellerie

oder

Lamm-Entrecôte mit Aubergine und Gnocchi

Oberländer Käsebuffet

oder

Popcornmousse mit Karamell

Weinempfehlung

Schweizer Weisswein
Villette Fraidieu Lavaux AOC
Domaine Louis Bovard, Cully
Chasselas
12.8 % | CHF 52

Französischer Rotwein
Château Cambon la Pelouse AC
Cru Bourgeois
Cabernet Sauvignon, Merlot,
Petit Verdot
14 % | CHF 65

Änderungen vorbehalten

Für Gäste ohne Halbpension: Bitte buchen Sie das Menu des Tages bis am Mittag an der Réception.