Restaurant Belvedere

Genussreich essen in Grindelwald

Tagesmenus | 25. bis 31. März 2024

Montag

Kürbisvariation mit Frischkäse
oder
Blumenkohlsuppe mit Käse
***
Salatbuffet
***
Vegetarischer Ramen mit Mi-Trang-Ga-Nudeln,
Pak Choi und Tofu
oder
Zanderfilet auf Lauch und gegrillten Kartoffeln
mit schwarzem Knoblauch
oder
Wildschweinbäckchen mit Gerstenrisotto
und Grünkohl
***
Käsebuffet
oder
Lebkuchen-Schwamm mit Zimteis
und Glühwein-Gelée

Weinempfehlung

Schweizer Weisswein
Viognier La Côte AOC
Domaine Henri Cruchon
Viognier
Bio Suisse
13.8 % | CHF 58

Italienischer Rotwein
«Kanai» Riserva DOC
Cantine Sardus Pater, Sant'Antioco
Carignano
14.5 % | CHF 62

Dienstag

Bündner Capuns an Bergkäsesauce
oder
Kartoffel-Lauchsuppe mit Speck
***
Salatbuffet
***
Fribourger Spätzlipfanne
oder
Forelle Zuger Art mit Kräuterreis
und glasierten Karotten
oder
Suure Mocke mit Kartoffelstock und Wintergemüse
***
Käsebuffet
oder
Ovomaltinemousse

Weinempfehlung

Schweizer Weisswein
Saint-Saphorin «Sous-les-Rocs» AOC
Luc Massy Vins, Epesses Chasselas
Vegan
12.5 % | CHF 58

Französischer Rotwein
Cuvée Vignelacroix AOP
Château Ricardelle La Clape
Carignan, Grenache, Syrah
14.5 % | CHF 62

Mittwoch

Frittierte Crevetten mit Thaisalat
oder
Pastinakensuppe
***
Salatbuffet
***
Linsencurry mit Wildreis und Asia Gemüse
oder
Lachsforelle mit Petersilienkartoffeln, Sauerkraut
und Proseccoschaum
oder
Perlhuhn mit Bohnen und Speckragout mit Wirsing
***
Käsebuffet
oder
Karottenkuchen mit Doppelrahmkäse

Weinempfehlung

Schweizer Weisswein
Riesling-Sylvaner Neuchâtel AOC
Caves du Prieuré, Cormondrèche
Müller-Thurgau (Riesling-Sylvaner)
12 % | CHF 54

Französischer Rotwein
Châteauneuf-du-Pape AOC
Domaine Mont-Olivet
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault
16 % | CHF 78

Donnerstag

Randen Tartar mit schwarzem Knoblauch
und Crème fraîche
oder
Marronisuppe mit Sauerrahm
***
Salatbuffet
***
Serviettenknödel, grillierte Pilze und Pilzsauce
oder
Dorade mit Linsenragout, grilliertem Paprikapüree
und Chorizoschaum
oder
American Style Spareribs mit Cole Slaw
und Country Fries
***
Käsebuffet
oder
Katalanische Creme mit Orangen

Weinempfehlung

Französischer Weisswein
Chablis Premier Cru AOC
«Fourchaume»
Maison Louis Jadot, Beaune Cedex
Chardonnay
13.5 % | CHF 72

Schweizer Rotwein
Cabernet Sauvignon
«Adrian Mathier» AOC
Adrian & Diego Mathier, Salgesch
13.5 % | CHF 69

Freitag

Tomatenvariation mit Basilikum
oder
Gebackene Karottensuppe
***
Salatbuffet
***
Bärlauchrisotto mit Sbrinz
oder
Saibling mit Spargel, Kefen
und Schnittlauch
oder
Lammentrecôte mit gegrilltem Lauch
und Kartoffel im Salzteig gebacken
***
Käsebuffet
oder
Karottenkuchen
mit Eiger-Jogurtcreme

Weinempfehlung

Schweizer Weisswein
Spiezer Riesling-Sylvaner
Thunersee AOC
Spiezer Alpine Weinkultur
12.5 % | CHF 54

Schweizer Rotwein
«Grande Cuvée» Dézaley
Grand Cru AOC
Louis-Philippe Bovard, Cully
Syrah, Merlot
14 % | CHF 74

Samstag

Pilzterrine mit Paprika-Schnee
und Sonnenblumenkernen
oder
Käse-Kräutersuppe
***
Salatbuffet
***
Shakshuka
mit perfektem Ei und Frischkäse
oder
Lachs mit Süsskartoffel,
Spinat und brauner Buttersauce
oder
Poulet Schenkel
mit Aubergine und Gnocchi
***
Käsebuffet
oder
Griesspudding
mit Kaffee und Nusscrumble

Weinempfehlung

Schweizer Roséwein
«Œil de Perdrix» Châtenay AOC
Caves de Châtenay, Bouvier SA
Pinot Noir
13 % | CHF 52

Schweizer Rotwein
Pinot Noir Hansruedi Adank AOC
Weingut Hansruedi Adank, Fläsch
Bio Suisse. vegan
13 % | CHF 62

Sonntag

Spargel mit Hollandaise Sauce
und Brot Chips
oder
Bärlauchsuppe mit Crème fraîche
***
Salatbuffet
***
Trüffelravioli mit Parmesansauce
oder
Zander mit Risotto, Spinat
und jungen Karotten
oder
Schweinsbäckchen
mit Kartoffelstock und Brokkoli
***
Käsebuffet
oder
Gefüllte Windbeutel
mit Erdbeeren und Sauerrahmeis

Weinempfehlung

Schweizer Weisswein
Sauvignon blanc AOC
Domaine de la Devinière
Willy & Camille Cretegny, Satigny
Bio Suisse. vegan
14 % | CHF 58

Schweizer Rotwein
«Ultimo»
Domaine Henri Cruchon, Echichens
Gamay
biologisch angebaute Reben
13.5 % | CHF 62

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