

BELVEDERE

BELVEDERE
HOTEL FAMILIE



– Menüvorschläge

– Vorspeisen

Gebeizter Swiss Lachs mit Gurke, Fenchel und Kaviar **GF** **LF**

Geräuchertes Forellenfilet vom Kundelfingerhof mit Meerrettich,
Bergkartoffelschaum und Kürbiskernöl **GF** **LF**

Carpaccio vom heimischen Rind mit Trüffelmayonnaise, Rucola und Balsamico **GF** **LF**

Tatar vom Schweizer Weiderind mit Alpbutterbrioche und eingelegtem Gemüse

– Suppen

Cremesuppe vom Champagner mit Trüffelravioli

Kartoffelcremesuppe mit Bergkräutern **GF**

Rindsconsomme mit Royal vom Sentner Ei **GF**

Tomatensuppe mit Tschliner Mozzarella und Basilikumpesto **GF**

– Zwischengänge

Capuns mit Engadiner Bergkäse, Bündnerfleisch
und Rotweinschalotten **GF** **LF** (auch vegetarisch möglich)

Waldpilzravioli mit Salbeibutter und Wurzelgemüse

Plain in pigna mit Steinbocksalsiz, Sauerrahm und Brunnenkresse **GF** (auch vegetarisch möglich)

Confierte Bio Garnele mit grünem Spargel, Safran und Kohlrabi **LF**

– Hauptgänge | Fleisch

Rosa gebratener Kalbshohrücken von der Metzgerei Hatecke mit Kartoffelkräpfen, grünem Spargel und Morchelsauce

Im ganzen gebratenes Rindsentrecote mit Kartoffel- Kohlrabigratin, Grillgemüse und Sauce Bernaise **GF**

Duett vom Bündner Schwein mit Sellerie, Champignons und Portweinschalotten **GF LF**

Blankett vom Bündner Kalb mit Rosmarinravioli, Gremolata und Wurzelgemüse

Grilliertes Schweizer Lammrack in der Senfkruste mit Bündner Bramata, Petersilie und Birne

Mit Mangold gefüllte Pouletbrust aus dem Rheintal mit Bergkartoffeln, Rüeblen und Pilzen **GF**

– Hauptgänge | Fisch

Grillierter Schweizer Zander mit Champagnerkraut, Sellerie und Chicorée **GF**

Pochiertes Forellenfilet vom Kundelfingerhof mit Lardo, Kohlraben und Saubohnen **GF**

Confiertes Schweizer Saibling mit Topinambur, Quinoa und Erbsen

Swiss Lachs mit Flusskrebse, Tagliolini und wildem Broccoli

– Hauptgänge | Vegetarisch

Vegane Cashewnusstortellini mit eingelegten Feigen und Rändern

Tagliatelle in Trüffelrahmsauce und Petersilie

Ravioli vom Sentner Eigelb mit Ziegenfrischkäse, Bergkräutern und Lauch **LF**

Hausgemachte Buchweizenpizokels mit Mangold und Mascarpone Schaum **LF**

Bärlauchgnocchi mit Tschliner Fleta, Tomaten und Pinienkernen

– Zusätzliche Beilagen

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne noch weitere Beilagen

Speckbohnen	CHF 4.-
Buntes Gemüse	CHF 4.-
Blattspinat	CHF 4.-
Geschmorte Peperoni	CHF 4.-
Risotto	CHF 5.-
Kartoffelgratin	CHF 5.-
Buchweizenpasta	CHF 5.-
Kartoffelkrapfen	CHF 5.-
Trüffelkroketten	CHF 7.-
Sauce Hollandaise	CHF 2.50
Jus	CHF 2.50
Kräuterbutter	CHF 2.50

– Desserts

Weisse Schokoladen-Erdbeertarte mit Rhabarber und Pistazie **GF**

Crème Brûlée mit Fuatscha grassa und Beeren

Apfeltarte mit Tonkabohnenglace und Sentner Eierlikör

Himbeeremousse mit Sauerrahm und Minze **GF**

– Dessert- und Käsebuffet

Gerne bereiten wir für Sie ein Dessert- und Käsebuffet zu.
Der Aufpreis zum Menüpreis beträgt CHF 12.- pro Person.

– Menüpreise

3-Gang Menü CHF 89.-

4-Gang Menü CHF 99.-

5-Gang Menü CHF 109.-

Unsere Preise verstehen sich pro Person inkl. MwSt.

Stand | 06.2022