

Belvoir HOTEL

Apérokarte



Liebe Gäste

Wählen Sie Ihren Apéro mit der von Ihnen gewünschten Anzahl aus unserem Angebot. Spezielle Ernährungsanforderungen für Unverträglichkeiten und Allergien berücksichtigen wir selbstverständlich. Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung.

Dear guest,

Please create your individual aperitif from the following range, with the number you require. Special requirements for allergies or intolerances will be considered. Should you need any assistance, we are happy to give advice.

Apéro

Blätterteiggebäck assortiert (2 Stück pro Person)  <i>Assorted puff-pastry (2 pieces per person)</i>	2.50 pro Person
Marinierte grüne und schwarze Oliven (ohne Stein)  <i>Marinated stoneless olives</i>	4.00 pro Person
3-jähriger Sbrinz AOC mit Früchtesenf  <i>3 year-old Sbrinz AOC with fruit-mustard</i>	4.50 pro Person
Mini Frühlingsrolle mit Sweet-Chilisauce*  <i>Mini spring rolls with sweet chili sauce</i>	3.00 pro Stück
Mini Schinkengipfeli* <i>Mini ham croissant</i>	3.50 pro Stück
Mini Käseküchlein*  <i>Mini cheese tartlet</i>	3.50 pro Stück
Focaccia mit Grillgemüse und Meersalz*  <i>Focaccia with grilled vegetables and sea salt</i>	3.50 pro Stück
Belegte Canapés <i>Canapés</i>	4.50 pro Stück

* warm serviert / *warm dish*  Vegetarisch / *vegetarian*

Die Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt. / *our prices are in Swiss Francs and include VAT*

Vegetarisch / Vegetarian

Kokos-Curryschaumsuppe mit Koriander 4.00
Coconut curry soup with coriander

Ziegenfrischkäse-Praline mit Schnittlauch und Früchtesenf 3.50
Praline of fresh goat cheese with chive and fruit-mustard

Gebackene Falafel mit Harissa-Dip* 3.50
Baked falafel with harissa-dip

Reis-Arancini mit Safran, Erbse und Orange* 3.50
Rice Arancini with saffron, pea and orange

Auberginen-Involtini mit Büffelmozzarella* 4.50
Eggplant Involtini with buffalo mozzarella

Fisch, Krusten- und Schalentiere / Fish and Sea food

Pulpo auf lauwarmen Kartoffelsalat und Oliven* 4.00
Pulpo on lukewarm potato salad and olives

Rauchlachs-Crespelle mit Ricotta und Schnittlauch 4.50
Smoked salmon crepes with ricotta and chives

Konfierter Saibling mit Avocado und Granny Smith 5.00
Confit of char with avocado and granny smith

Black Tiger Riesenkrevette, Quinoa und Gurken-Birnen-Chutney* 5.00
Black tiger prawns, quinoa and cucumber-pear-chutney

Jakobsmuschel, Karotten, Erdnuss und Estragon* 5.00
Scallop, carrots, peanut and tarragon

* warm serviert / warm dish  Vegetarisch / vegetarian

Fleisch / Meat

Wrap gefüllt mit marinierter Pouletbrust und Eisbergsalat <i>Wrap filled with marinated chicken breast and iceberg lettuce</i>	4.00
Black Angus Rindstatar auf Bauernbrot mit Kresse <i>Black Angus beef tatar served on bread with cress</i>	4.50
Kalbfleisch Carpaccio "Cipriani" <i>Veal carpaccio "Cipriani"</i>	4.50
Foie gras Terrine mit eingelegten Feigen auf Toast <i>Terrine of foie gras with marinated figs on toast</i>	5.00
Geräucherte Entenbrust mit Apfel-Selleriesalat <i>Smoked duck breast with apple-celery salad</i>	5.00

Süsse Häppchen / Sweets

Hausgemachte Mini Cup Cakes <i>Homemade mini cupcakes</i>	3.50
Felchlin Grand-Cru Schokoladenmousse <i>Felchlin grand-cru chocolate mousse</i>	4.50
Quark-Limettenschaum mit Mango <i>Curd lime-mousse with mango</i>	4.50

Fleischdeklaration / Origin

Rind / beef	Schweiz, Irland, / Switzerland, Ireland
Kalb / veal	Schweiz / Switzerland
Geflügel / poultry	Frankreich / France

* warm serviert / *warm dish*  Vegetarisch / *vegetarian*

Die Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt. / *our prices are in Swiss Francs and include VAT*

Apéro Riche (ab 12 Personen)

Rindstatar mit Senf-Crème fraîche auf Toast


Beef tatar with mustard cream fraiche on toast

Rauchlachs Royal mit Hibiskus und Wasabi-Gurkensalat

Smoked salmon royale with hibiscus and wasabi-cucumber salad

Rucola-Panna Cotta mit Parmesan-Chip und Tomaten-Chutney 

Rocket salad Panna cotta with Parmesan chip and tomato chutney

Erbсенcremesuppe mit Limettenschaum* 

Pea cream soup with lemon foam


* * *

Geschmorte Kalbsbacke mit Kartoffelmousseline und Trüffel*

Braised veal with potato foam and truffle

Schwarzer Heilbutt mit geröstetem Blumenkohlpüree und Kumquatkompott*

Sea bass with roasted cauliflower purée and kumquatcompot

Risotto mit Spinat, geräuchertem Scamorza Käse & gebratenen Pioppini-Pilzen* 

Risotto with spinach, smoked scamorza cheese and sautéed Pioppini mushrooms

* * *

Gebrannte Karamell-Creme mit Calvados-Äpfeln

Caramel cream with Calvados apples

Schokoladen-Tarte & Orange

Chocolate tarte & Orange

Saisonales Frucht-Trifle im Glas

Seasonal fruit trifle served in glass

Apéro Riche mit 10 Häppchen zu

68.00 pro Person

Apéro Riche mit 6 Häppchen (2 Vorspeisen, 2 Hauptgängen & 2 Desserts)

42.00 pro Person

* warm serviert / *warm dish*  Vegetarisch / *vegetarian*

Die Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt. / *our prices are in Swiss Francs and include VAT*