

BELVEDERE

BELVEDERE
HOTEL FAMILIE



— Stehlunch-Vorschläge

Stellen Sie aus den folgenden Gerichten Ihren bevorzugten Stehlunch zusammen.
Gerne empfehlen wir Ihnen einen passenden Wein zum Stehlunch.

— Kalte Gerichte

- | | | |
|--------------------------|---|----------------|
| <input type="checkbox"/> | Rindstatar auf Baschadellabrötchen | CHF 7.- |
| <input type="checkbox"/> | Ziegenfrischkäsepraline mit Kräutern von der Familie Mair aus Tschlin | CHF 5.- |
| <input type="checkbox"/> | Kalbstatar auf Pumpernickel | CHF 7.- |
| <input type="checkbox"/> | Salsiz von der Metzgerei Zanetti mit Essiggemüse | CHF 6.- |
| <input type="checkbox"/> | Gebeizter Saibling mit marinierter Gin-Gurke | CHF 6.- |
| <input type="checkbox"/> | Bauernsalat mit Tschliner Fleta | CHF 5.- |
| <input type="checkbox"/> | Bündnerfleischplättli von der Metzgerei Hatecke | CHF 7.- |
| <input type="checkbox"/> | Gazpacho mit Grissini und Pesto | CHF 6.- |

— Suppen

- | | | |
|--------------------------|---|----------------------|
| <input type="checkbox"/> | Kräuterschaumsuppe | CHF 4.- |
| <input type="checkbox"/> | Paprikacrèmesuppe mit Pinienkernen | CHF 5.- |
| <input type="checkbox"/> | Gerstensuppe mit Bündnerfleischstreifen und Rahmhaube / vegetarisch | CHF 6.- / 5.- |
| <input type="checkbox"/> | Sauerrahmsuppe mit Speckchip | CHF 4.- |
| <input type="checkbox"/> | Kartoffelcrèmesuppe mit Lauchespuma | CHF 7.- |
| <input type="checkbox"/> | Rindsconsommé mit Gemüsebrunoise | CHF 7.- |

— Warme Gerichte

- Gersotto mit Pouletspiess im Glas **CHF 7.-**
- Mini-Ofenkartoffeln mit Sauerrahmdip und Schnittlauch **CHF 5.-**
- Spinat-Ricotta-Ravioli mit Tomatenconccassé **CHF 8.-**
- Gebratenes Zanderfilet mit schwarzen Linsen und Junglauch **CHF 8.-**
- Capuns mit Mascarponeschaum und Salsizwürfel **CHF 7.-**
- Mini-Rösti mit Crèmespinat und Räucherlachs **CHF 7.-**
- Gebackenes Bergkäsebällchen mit Tomatenchutney **CHF 6.-**
- Rosa gebratenes Entrecôte am Spiess mit Rucolapesto und Sprinz **CHF 8.-**
- Ardezer Fleischküchlein mit Essigzwetschgen und Preiselbeeren **CHF 8.-**

— Desserts

- Brownie mit Zitronen-Crème Fraîche **CHF 5.-**
- Panna Cotta mit Himbeerragoût im Glas **CHF 5.-**
- Schokoladenmousse im Glas **CHF 7.-**
- Schokoladentrüffel **CHF 8.-**
- Profiteroles **CHF 4.-**
- Crèmeschnitte **CHF 6.-**
- Fruchtspiess **CHF 5.-**
- Nusstorte **CHF 5.-**

Unsere Preise verstehen sich pro Person inkl. MwSt.

Stand | 06.2022