

BELVEDERE

BELVEDERE
HOTEL FAMILIE



UNSERE SPEISEKARTE

«Il dalet pür» - der pure Genuss

VORSPEISEN

Bunter Blattsalat mit eingeweckten Aprikosen, Granatapfel, Tschliner Ricotta und Vollkorngrissini  19

Tatar vom Schweizer Rind mit Brioche, Chilimayonnaise und frittierten Kapern 70 g 26
140 g 36

Gluten- & laktosefrei möglich

Vitello vom Engadiner Kalb mit Tomatenchutney, eingelegten Eierschwämmli und Wildkräutern  24

Gratinierter Ziegenkäse mit Rohschinkencrumble, Scuoler Honig, Rosmarin und gerösteten Nüssen 18

SUPPEN

Gerstensuppe mit Bündnerfleisch, Rahm und Schnittlauch  14

Tomatencremesuppe mit Rahmhaube und rustikalen Kräutercroutons 12

ZWISCHENGÄNGE

Linguine nero mit Steinpilzragout, Pinienkernen, Rucola, Feigen und Pecorino — als Hauptgang 19
28

Capuns mit Bergkäse, Bündnerfleisch und Rotweinschalotten **Auch vegetarische möglich** — als Hauptgang 18
28

Hinweise zu Allergenen & Inhaltsstoffen erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Serviceteam.

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Stand 06 | 25

HAUPTGÄNGE

Wienerschnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln und kleinem gemischtem Salat  48

Hausgemachte Servietten-Kräuterknödel mit Eierschwämmli in Rahmsauce 29

Klassische Backkartoffel mit Kräuterbutter, Sauerrahm-Schnittlauch Dip und buntem Blattsalat 

— vegetarisch 22

— mit Rohschinkencrumble 26

In Panko paniertes Kotelett vom Engadiner Schwein mit Kartoffelgnocchi, Ftaner Bergkäse, grünen Bohnen und Nusstortenbrösel  39

Geschmorte Aubergine mit gerösteten Nüssen, Granatapfel, Pommes Rissolees, Rucola und veganem Frischkäse **VEGAN** 28

DESSERTS

Lauwarmer Haselnussbrownie mit Karamell und Vanilleglace 12

Basilikum-Cheesecake mit Erdbeeren und Pistaziensponge 12

Fleischherkunft: Poulet, Kalb, Rind und Schwein aus der Schweiz, Wildfleisch aus dem Tirol



Die mit  gekennzeichneten Speisen sind besonders nachhaltige Gerichte.

