

BELVEDERE

BELVEDERE
HOTEL FAMILIE



UNSERE SPEISEKARTE

«Il dalet pür» - der pure Genuss

VORSPEISEN

Gemischter Blattsalat mit Hirschtrockenfleisch 24
von der Metzgerei Hatecke, Preiselbeeren,
Tschliner Parmesan und Vollkorngriessini 

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

Gluten- & laktosefrei möglich

Burrata mit Wildkräutern, hauseingelegtem 20
Kürbis und kandierten Kürbiskernen

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

SUPPEN

Gerstensuppe mit Bündnerfleisch, 14
Rahm und Schnittlauch 

Tomatencremesuppe mit Rahmhaube 12
und rustikalen Kräutercroutons

ZWISCHENGÄNGE

Linguine nero mit Steinpilzragout, 19
Pinienkernen, Rucola und Pecorino

VEGETARISCH

— als Hauptgang 28

Capuns mit Bergkäse, Bündnerfleisch 18
und Rotweinschalotten

VEGETARISCH MÖGLICH

— als Hauptgang 28

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

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Stand 08 | 25

HAUPTGÄNGE

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

Im Ofen gerösteter Hokkaido Kürbis 22
mit Kokos-Curry Sauce, Kräuteröl, Cashew-
nüsse, glasierten Maroni und Wildkräutern

VEGAN

Swiss Quality Entrecote mit Kräuterbutter,
Porto Bello Champignons, rustikalen Pommes
Frites, Trüffelmayonnaise und Grana Padano

— Lady's Cut 250g 46

— Men's Cut 350g 58

Rehpfeffer mit Petersilienwurzel, 38
Brunnenkresse-Spätzli
und glasierten Maroni 

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

DESSERTS

Vermicelles mit Merengue, Vanillerahm 12
und Amarena-Kirschen

Tiramisu 14

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



Die mit  gekennzeichneten
Speisen sind besonders
nachhaltige Gerichte.

