

BELVEDERE

BELVEDERE
HOTEL FAMILIE



UNSERE SPEISEKARTE

«Il dalet pür» - der pure Genuss

VORSPEISEN

Gemischter Blattsalat mit Wildschweinschinken, Haselnüssen, Kumquatragout und Buchweizen Popcorn 24

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

Gluten- & laktosefrei möglich

Gebeizte Lachsforelle vom Brügglhof mit Petersilienmousse, Limette, Kaviar und Buttermilch-Kräuter Fond 24

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

SUPPEN

Gerstensuppe mit Bündnerfleisch, Rahm und Schnittlauch 14

Kartoffel-Lauch Cremesuppe mit Majoran und Croutons 14

ZWISCHENGÄNGE

Rigatoni all'amatriciana mit Grana Padano 21
— als Hauptgang 31

Capuns mit Bergkäse, Bündnerfleisch und Rotweinschalotten 18

VEGETARISCH MÖGLICH

— als Hauptgang 28

HAUPTGÄNGE

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

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

VEGAN

Argentinisches Black Angus Rinderfilet mit grilliertem Gemüse, Cafe de Paris und Kartoffelgratin 58

Geschmortes Kalbsbäggli mit Zimt, Knoblauch Jus, Bündner Parmesan Bramata und glasierten Finger Rüepli 49

Getrüffeltes Risotto Töpfchen mit Rucola und Portweinschalotten 29

DESSERTS

Vermicelles mit Merengue, Vanillerahm und Amarena-Kirschen 12

Brownie von der weissen Vahlrona Schokolade mit Pistazienglace und Granatapfel 16

Tiramisu 14

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

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

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Stand 12 | 25



Die mit  gekennzeichneten Speisen sind besonders nachhaltige Gerichte.

