

Vacanzas pur.



# Kulinarische Höhepunkte im Hotel Belvédère\*\*\*\*S

# Im Frühling

<b>VORSPEISEN</b>	<b>CHF</b>
Salat von grünem und weissem Spargel mit sautiertem Lachsforellenfilet an Bärlauchvinaigrette	21.-
Saltimbocca vom Kaninchen an kleinem Zupfsalat und Balsamicojus	22.-
<b>SUPPEN</b>	
Samtige Suppe von weissem Spargel mit Bärenkrebssen und Kerbel	12.-
Cassoulet von Frühlingsgemüse mit leicht geräucherter Wachtel und Wachtel-Spiegelei	18.-
<b>HAUPTSPEISEN</b>	
<b>Fleisch und Geflügel</b>	
Im Ofen gebratener Rücken vom Engadiner Vollmilchkalb mit frischen Morcheln, neuen Kartoffeln und Spargelgemüse	47.-
Im Pancettamantel gebratene Perlhuhn-Suprême mit Bärlauchgnocchi und jungem Gemüse	37.-
<b>Fische &amp; Krustentiere</b>	
Sautiertes Zanderfilet auf Frühlingsgemüse mit Spitzmorcheln und Kartoffelvinaigrette	43.-
Gedämpftes Filet vom Bachsaibling auf Kräutercrème mit Bündner Bio-Gerste und Frühlingszwiebeln	40.-
<b>Vegetarisches</b>	
Portion grüner und weisser Spargel mit jungen Kartoffeln und Gemüsevinaigrette	28.-
Quiche von Frühlingsgemüse mit Bärlauchjoghurt	20.-
<b>DESSERT</b>	
Variation von Erdbeere und Rhabarber	14.-
Gelierte Holunderblütenkaltschale mit Vanille-Quarkmousse und Zitronenglacé	15.-

# Im Sommer

<b>VORSPEISEN</b>	<b>CHF</b>
Salat von Strauchtomaten mit Rucola und Bio-Büffelmozzarella aus der Region	18.-
Sommerliches Salatvergnügen mit Balsamicovinaigrette und gegrillten Wildfang-Riesengarnelen	25.-
<b>SUPPEN</b>	
Gekühlte Suppe von Baumtomaten mit indonesischem Pfeffer und Basilikum	9.-
Crèmige Lauchsuppe mit sautierten Pfifferlingen	10.-
<b>HAUPTSPEISEN</b>	
<b>Fleisch und Geflügel</b>	
Rosa gebratener Rücken vom Engadiner Berglamm in Wildkräuterjus mit Zitronenpolenta und geschmortem Sommergemüse	43.-
Knusprig gebratene Maispouardenbrust auf Steinpilzcrème mit Rosmarinkartoffeln und Artischocken-Zucchini-gemüse	35.-
<b>Fische &amp; Krustentiere</b>	
An der Haut gebratener Bodenseezander mit getrüffeltem Kohlrabi-Kartoffelgemüse und grünem Jus	40.-
Fricassé von Seezunge und Island-Scampi auf feinen Taglierini und Krustentierschaum	50.-
<b>Vegetarisches</b>	
In Tomatensud geschmorter Fenchel, überbacken mit Pinienkernbutter und Grana Padano	20.-
Strudel von Spinat, Steinpilzen und getrockneten Strauchtomaten an Kräuterschaum	23.-
<b>DESSERT</b>	
Rosmarin-Honig Panna Cotta auf marinierten Pfirsichschnitzen	13.-
Mille Feuille von der Himbeere und luftigem Bündner Bio-Joghurt	14.-

## Im Herbst

<b>VORSPEISEN</b>	<b>CHF</b>
Herbstliche Blattsalate mit getrüffelnder Wachtelgalantine und Linsenvinaigrette	21.-
Terrine von Waldpilzen mit geräuchertem Hirschcarpaccio und eingelegtem Muskatkürbis	22.-
<b>SUPPEN</b>	
Steinpilzconsommé mit Kerbelnocken	11.-
Crème vom Muskatkürbis mit Kernöl und Croûtons	9.-
<b>HAUPTSPEISEN</b>	
<b>Fleisch und Geflügel</b>	
Rosa gebratenes Rehrückenfilet auf Wacholdersauce Walnuss-Schupfnudeln, Balsamico-Rotkraut und Rosenkohl	49.-
Brasato vom Engadiner Rind mit Waldpilzen auf Trüffelrisotto und glasierten Feldfrüchten	40.-
<b>Fische und Krustentiere</b>	
Gebratenes Saiblingsfilet an Zitronen-Beurre Blanc mit Schlosskartoffeln und Mangoldblättern	36.-
Minestrone von Steinbutt und Flusskrebse mit herbstlichem Gemüse und Petersilienpesto	45.-
<b>Vegetarisches</b>	
Getrüffelnder Gratin von Kohlrabi mit luftiger roter Bete und knusprigen Kartoffeln	22.-
Pot au feu von Herbstgemüse mit weissen Bohnen und Olivencrostini	23.-
<b>DESSERT</b>	
Maroni-Mousse mit Kakisauce und karamellisierten Birnenspalten	16.-
„Tarte Tatin“ mit Cassis-Sorbet	14.-

## Im Winter

<b>VORSPEISEN</b>	<b>CHF</b>
Getrüffelte Kartoffel-Lauchterrine an kleinem Wintersalat	17.-
Salat von roten Rüben an Schalottenvinaigrette und gebackenen Eglifilets	21.-
<b>SUPPEN</b>	
Klare Ochsenchwanzsuppe mit Sherry	11.-
Crèmige Suppe von Petersilienwurzeln	9.-
<b>HAUPTSPEISEN</b>	
<b>Fleisch und Geflügel</b>	
Gebratene Freilandente aus dem Rohr in mild gesäuertem Speckjus mit Serviettenknödel, Rotkraut mit Äpfeln und Selleriepüree	42.-
Rosa gebratener Rücken vom Engadiner Jungrind an Kräutersabayon, Kartoffelgratin mit Gruyère und glasierten Winterwurzeln	40.-
<b>Fische und Krustentiere</b>	
Gebratene Dorade Royal auf Kartoffel-Lauchgemüse mit schwarzem Wintertrüffel	46.-
Gegrillte Jakobsmuscheln und Wildfang-Riesengarnelen auf Wasabipüree und Hummerschaum	48.-
<b>Vegetarisch</b>	
Carnaroli-Risotto mit Schwarzwurzeln, weissem Trüffelöl und Artischockenchips	22.-
Lasagnette von Waldpilzen an Kerbelsauce	24.-
<b>DESSERT</b>	
Zweierlei Tobleronemousse auf Zwetschgenkompott mit Vanille-Espuma	12.-
Geeiste Orangencrème mit Schokoladen-Amaretto-Schaum und Mandelgebäck	14.-

# Menukompositionen

**Menu Nr. 1** mit 3 Gängen CHF 40.-

Buntes Salatvergnügen mit Crostinis und Joghurtdressing

\*\*\*

Gebratene Maispoulardenbrust (CH)  
auf cremigem Carnaroli-Gemüse-Risotto

\*\*\*

Fruchtsalat mit fruchtigem Himbeersorbet

**Menu Nr. 2** mit 3 Gängen CHF 46.-

Salat von Strauchtomaten mit Rucola und Bio-Büffelmozzarella

\*\*\*

Soufflierter Saibling auf Blattspinat mit Estragon-Kartoffeln  
und Sauce vom Malanser Weissburgunder

\*\*\*

Erfrischende Zitronencreme auf Himbeerspiegel mit Minzglacé

**Menu Nr. 3** mit 4 Gängen CHF 54.-

Sülze von Fenchel und Tomaten mit Kräuterrahm

\*\*\*

Garnelensuppe mit Zitronengras und Koriander

\*\*\*

Gebratene Perlhuhnbrust (F) im Pancettamantel  
auf aromatischer Jus mit Bäckerin-Kartoffeln

\*\*\*

Sorbetvariation mit Beeren und Minze

*Menu 1–3 sind unsere Vorschläge für ein Mittagessen. Wünschen Sie eines dieser Menus (1–3) für den Abend, verrechnen wir Ihnen einen Aufpreis von CHF 15.- pro Person.*

*Besten Dank für Ihr Verständnis.*

**Menu Nr. 4** mit 4 Gängen

CHF 58.-

Selleriecrèmesuppe mit Junglauch und Schwarzbrotcroûtons

\*\*\*

Kalbsbries-Ravioli mit Petersilienschaum

\*\*\*

Im Ofen gebratener Schweinsrack (CH)  
mit Olivengnocchis und weissem Bohnenpüree

\*\*\*

Rosmarin-Honig Panna Cotta auf Orangencarpaccio  
und süßem Basilikumpesto

**Menu Nr. 5** mit 4 Gängen

CHF 73.-

Carpaccio vom heimischen Weiderind mit Sauerrahm

\*\*\*

Kartoffel-Lauchsuppe mit karamellisierten Apfelwürfeln

\*\*\*

Rosa gebratener Kalbstafelspitz (CH) auf Waldpilzrisotto  
und grünem Gemüse

\*\*\*

Gewürz-Schokoladensüppchen im Blätterteigmantel  
mit Kirschen und Sesamkrokantparfait

**Menu Nr. 6** mit 4 Gängen

CHF 77.-

Marinierte Artischocken mit Meeresfrüchten und Tomatenvinaigrette

\*\*\*

Schaumsuppe von Brunnenkresse mit Zandertatar

\*\*\*

Kotelett und Medaillon vom Lamm (CH)  
auf glasierten Wurzeln mit grüner Sauce

\*\*\*

Marmoriertes Schokoladenmousse auf Passionsfruchtspiegel und Mandelhippe

**Menu Nr. 7** mit 5 Gängen

CHF 78.-

Gemüseterrine mit marinierten Flusskrebsen

\*\*\*

Handgemachte Steinpilzravioli mit Salbeibutter

\*\*\*

Zweierlei vom heimischen Milchkalb mit  
Thymian-Schupfnudeln und glasierten Karotten

\*\*\*

Variation von regionalem Käse

\*\*\*

Halbgefrorenes mit Ftaner Wiesenblütenhonig

**Menu Nr. 8** mit 5 Gängen

CHF 85.-

Tartelette von der Riesengarnele an Mango-Ingwervinaigrette

\*\*\*

Fenchelcrème mit Croûtons

\*\*\*

Trüffelrisotto mit knuspriger Wachtelbrust

\*\*\*

Gebratenes Meerwolffilet mit Fleur de sel auf mediterranen Aromen

\*\*\*

Tonkabohnenparfait mit Kokos-Espuma und Mangowürfel

**Menu Nr. 9** mit 5 Gängen

CHF 98.-

Terrine von Ziegenfrischkäse aus Guarda mit Kräutersalat

\*\*\*

Pot au feu von Meeresfrüchten mit Rouille-Crostini

\*\*\*

Acquerello-Risotto mit grünem Gemüse und altem Balsamico

\*\*\*

Filet vom Rind (CH) aus dem Olivensud auf geschmortem Gemüse und Rosmarinkartoffel

\*\*\*

Das Beste von der Valhrona-Schokolade

**Menu Nr. 10** mit 7 Gängen

CHF 117.-

Charlotte von schottischem Lachs mit Sauerrahm und Roggen

\*\*\*

Schaumsuppe von Krustentieren mit Melonenkugeln

\*\*\*

Handgemachte Tagliatelle mit geräucherter Taubenbrust

\*\*\*

Zitronensorbet mit Granatapfel

\*\*\*

Rosa gebratenes Bisonfilet (Can) auf kräftiger Baroloreduktion und Maisplätzchen Püree von der Vitelotte Kartoffel und ausgewähltes Gemüse vom Markt

\*\*\*

Drei Regionale Bergkäse mit Trauben und Nüssen

\*\*\*

Mille-Feuille von Champagnermousse und Guanaya-Schokolade auf Himbeer- und Mangocoulis mit Tahiti-Vanille-Parfait

# APEROVORSCHLÄGE

## AMUSE-BOUCHES KALT

CHF

Gekochter Schinken, Roastbeef, Rohschinken, Bündnerfleisch, Salami, Käse, Krevetten oder Tatar je Stück 2.50

Rauchlachs und marinierter Lachs je Stück 3.50

## AMUSE-BOUCHES WARM

Blätterteig-Gebäcke Divers (5 Stück) pro Person 5.-

Gemüsesticks mit verschiedenen Saucen je Schale 16.-

Käse-Quiche Mini je Stück 2.-

Mini-Pizzas je Stück 2.-

Schinkengipfeli je Stück 2.-

Riesenkrevette in Kokospanade je Stück 3.50

Gemüsekrapfen mit Curry je Stück 2.50

Gemischte Crostini (Oliven, Tomate, Thunfisch) je Stück 2.50

Tête de moines auf Nussbrot je Stück 2.50

## MEDITERRANER APERO

Parmesanstücke, verschiedene Oliven, Tomaten und Thunfischcrostini, Baguette mit Parmaschinken und Melonenkugel pro Person 17.-

## GROSSER APERO BELVEDERE

Riesenkrevette in Kokospanade, verschiedene Amuse-Bouches kalt, marinierte Oliven, Gemüsekrapfen mit Curry, Schinkengipfeli, Mini Quiche und Fruchtspiessli pro Person 26.-

**Die Personenzahl, welche 48 Stunden vor dem Anlass gemeldet wird, ist massgebend für die Minimum-Rechnungsstellung.**

Unsere Menupreise verstehen sich pro Person und inkl. MwSt. 8.0 %.

## Am Buffet

Alle Buffetvariationen sind ab 25 Personen erhältlich.

### Buffet 1

pro Person CHF 49.-

Feine Crèmesuppe nach Saison

\*\*\*

Auswahl verschiedener Salate der Saison mit exklusiven Öl- und Essigsorten

\*\*\*

Bresaola mit feinem Pilzsalat

\*\*\*

In Olivenöl und Knoblauch marinierte Riesenkrevetten

\*\*\*

Feine Engadiner Krautpizockels

\*\*\*

Hörnli mit Gehacktem

\*\*\*

Quiche Lorraine

\*\*\*

Fruchtkuchen

\*\*\*

Brotauswahl

### Buffet 2

pro Person CHF 55.-

Feine Crèmesuppe nach Saison

\*\*\*

Graved-Lachs mit Dillsenssauce

\*\*\*

Schweinefilet im Teig

\*\*\*

Frühlingsrollen mit zwei Saucen

\*\*\*

Capuns d'Ardez mit Landjägerstreifen

\*\*\*

Kartoffel-Schinkengratin

\*\*\*

Fleischbällchen am Spiess

\*\*\*

Gemüse-Pilzkuchen

\*\*\*

Knoblauchbaguettes und belegte Baguettes

\*\*\*

Knusprige Riesenkrevetten mit Cocktailsauce

\*\*\*

Zwei Sorten Saisonsalat mit exklusiven Öl- und Essigsorten

\*\*\*

Brotauswahl

### **Buffet 3**

pro Person CHF 62.-

Gemüsecrèmesuppe mit Croûtons

\*\*\*

Hausgemachte Lasagne

\*\*\*

Rinderhufstreifen Stroganoff

\*\*\*

Rücken vom Engadiner Jungschwein mit Pflaumen gefüllt

\*\*\*

Seeländer Marktgemüse

\*\*\*

Pilawreis

\*\*\*

Kartoffelgratin

\*\*\*

Verschiedene Saisonsalate mit exklusiven Öl- und Essigsorten

\*\*\*

Frischer Fruchtsalat

\*\*\*

Gebrannte Crème

### **Buffet 4**

pro Person CHF 69.-

Verschiedene Antipasti mit aromatischem Parmaschinken

\*\*\*

Gemischte Crostini

\*\*\*

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum

\*\*\*

Italienische Gemüsesuppe

\*\*\*

Schweineschnitzel in Käsepanade gebraten

\*\*\*

Kalbsragoût mit Knoblauch und Kräutern

\*\*\*

Gemüsespaghetti

\*\*\*

Kartoffelpüree

\*\*\*

Blattspinat mit Pinienkernen

\*\*\*

Würzige Tomatensauce

\*\*\*

Tiramisú

\*\*\*

Exotische Früchte

## Buffet 5

pro Person CHF 75.-

Salatbuffet mit exklusiven Öl- und Essigsorten

\*\*\*

Norwegischer Rauchlachs mit Meerrettichschaum

\*\*\*

Ententerrine mit Mango und Sauce Cumberland

\*\*\*

Bündner Rohschinken und Trockenfleisch

\*\*\*

Kürbiscrèmesuppe

\*\*\*

Schweinsfiletmedaillons mit Steinpilzsauce

\*\*\*

Glacierter Kalbshohrücken mit Honig-Thymiansauce

\*\*\*

Sea-Bassfilets in Pinienkruste mit Basilikumsauce

\*\*\*

Hausgemachte breite Nudeln und knusprige Rösti

\*\*\*

Weisses und dunkles Schokoladenmousse

\*\*\*

Früchtetörtchen

*Fleischherkunft:*

*Rind-, Schweine- und Kalbfleisch aus der Schweiz, (vorwiegend aus der Region), Lamm aus der Schweiz oder Neuseeland, Geflügel aus Frankreich.*

**Die Personenzahl, welche 48 Stunden vor dem Anlass gemeldet wird, ist massgebend für die Minimum-Rechnungsstellung.**

Unsere Menupreise verstehen sich pro Person und inkl. MwSt. 8.0 %.