

# BELVAIR

BELVEDERE  
HOTEL FAMILIE



WEIHNACHTSFEIER  
MENÜVORSCHLÄGE

## — VORSPEISEN

Gemüse-Terrine mit Avocadocreme und kleinem Salatbouquet

Geräuchertes Saiblingsfilet dazu Variation vom Sellerie

Marinierter Serrano Rohschinken mit Feigen und Rucola

Geräuchertes Schwertfilet-Carpaccio mit Topinambur und Oregano-Focaccia Toscana-Salat

Toscana-Salat mit panierten Taleggioschnitzel

## — SUPPEN UND ZWISCHENGÄNGE

Geflügelkraftbrühe mit Trüffel-Fagottini

Karottencremesuppe mit Safran-Apfelperlen

Tomatensuppe mit Basilikum Bruschetta

Minestrone alla Nonna

## — HAUPTGÄNGE

Rindsentrecôte mit Pfeffersauce, Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse

Kalbshohrücken mit Morchel-Sauce, Tagliolini und Wurzelgemüse

Tranchen von Schweinsfilet mit Madeirajus, Kartoffel-Gnocchi und Karotten

Lammrücken mit Rosmarinsauce-Honigsauce, cremiger Polenta und Marktgemüse

Tranchen vom Rindsbraten mit Portweinjus, Kartoffelpüree und Ofengemüse

Ossobuco vom Kalb mit Prosecco-Risotto und Broccoli

Wolfsbarschfilet nach mediterraner Art mit blauen Kartoffelwürfel und Peperonata

## — DESSERTS

Limetten-Panna-Cotta mit Beeren

Schokoladen-Mousse mit Mangoragout

Variation von der Schokolade

Amaretti-Parfait mit Passionsfrüchten

Creme Catalan nach Art des Hauses

Tiramisu mit Himbeeren

Pastel de Nata mit Vanilleglace

## — MENÜPREISE

3-Gang Menü CHF 69.- pro Person

4-Gang Menü CHF 79.- pro Person

Für die Wahl der Weine und die Menübesprechung nehmen wir uns gerne Zeit, um Sie persönlich zu beraten. **Frank Schulze . BADEHOTEL BELVAIR . Tel. 081 861 25 00**