

Bankettkarte

Feiern mit Seesicht

Liebe Gäste

Schön, dass Sie Ihren Anlass im Hotel Belvoir planen.

Unser Culinary Director Pascal Kleber hat für Sie eine Auswahl an Gerichten kreiert, die sich sehen lassen kann. Blättern Sie durch die folgenden Seiten und stellen Sie sich Ihr persönliches Menü ganz nach Ihren Wünschen zusammen.

Ab 12 Personen servieren wir ein einheitliches Menü aus dieser Karte.

Allergien, Unverträglichkeiten oder besondere Ernährungsanforderungen? Kein Problem, sprechen Sie uns einfach an. Gemeinsam finden wir die passende Lösung für Sie.

Ihre Ansprechpersonen

Unsere Event- und Seminarplanerinnen Stefanie Brigger, Evelyn Stampfli und Lara Sigg (v.l.n.r) freuen sich darauf, Ihren Anlass gemeinsam mit Ihnen zu planen.









+41 (0) 44 723 83 88
seminar@hotel-belvoir.ch

+41 (0) 44 723 83 38
event@hotel-belvoir.ch







Vorspeisen & Zwischengerichte

Gemischter Salat mit Sprossen und Croûtons  	16
Rucolasalat mit halbtrockneten Cherrytomaten sautierte Steinpilze und Chèvre  	18
Burrata mit lauwarmen Saporinotomaten Oliven und Basilikum  	19
Maisvariation 	19
Karotten-Zucchinierrine mit Rauchforelle Buchweizen und Salsa verde 	21
Karotten-Kokosnusssuppe mit Ingwer  	16
Zürcher Weinschaumsuppe mit Ruchbrotcroûtons 	17
Kresseschaumsuppe mit Jakobsmuscheln 	19
Ragout von geschmorten Kalbsbacken mit Kartoffelespuma und Trüffel 	22
Rindstatar mit Kräutersalat, Romescosauce und Rosmarinfocaccia 	25
Confiertes Saiblingfilet, Fenchel-Orangensalat mit Thymianschaum  	22
Hausgebeizter Graved Lachs mit Kräutersalat Feigensenf und Thymianfocaccia 	22
Feigen-Pecorinoravioli an Thymianschaum mit Pinienkernen und Parmesan 	18
60°C Ei mit Pilzen und Shiitakeconsommé   	19
Gebratenes Zanderfilet mit Safran-Zucchini-Couscous an Buttermilch-Thymiansauce	24
Gebratene Jakobsmuschel und Black Tiger Crevette Granatapfel, grillierte Ananas an Akazienhonig  	24
Black Tiger Crevetten mit Tagliolini an Krustentiersauce und Saporinotomaten	25












Hauptgerichte

Entrecôte double an Szechuanpfefferjus Sellerie-Estragonpüree und Kartoffeltortilla 	54
Rosa gebratenes Rindsfilet an Rotweinjus Spinatflan und safranierter Steinpilz-Risotto 	59
Dialog vom Kalb auf Kartoffelmousseline Karotten und Buchenpilze 	54
Sanft gegarter Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus dreierlei Bohnen und Griessterrine	48
Gefüllte Maispoulardenbrust mit Kräuter-Ricotta auf Kartoffelrisotto und Mangold mit Pinienkerne 	44
Stubenküken Crepinette mit Wurzelgemüse und Spätzli	45
Rosa gebratenes Lammrückenfilet mit Senfkruste Belugalinsen und Cocobohnen	52
Loup de mer Filet an Zitronen-Petersilienbutter Blumenkohlvariation 	51
Zanderfilet auf Pilzpolenta Rotweinglace und mariniertes Spinat 	53

Hauptgerichte vegetarisch

Quorn Geschnetzeltes an Kokos-Currysauce Jasminreis und Pak Choi  	34
Saisonaler Gemüse-Pie mit Süsskartoffeln, Broccoli und Wildpfefferschäum 	34
Arancini auf Tomatencoulis mit Safranschaum 	34
Gemüsestrudel mit sautierten Waldpilzen an Kräuterschaumsauce 	34
Waldpilzgulasch mit Schupfnudeln und Salicornes 	34

Dessert

Zitronenmousse mit Papaya und schwarze Sesamtuille ✓ 	17
Honigparfait mit Orangen-Thymiansalat und Amarettoglace ✓ 	17
Haselnussparfait mit Krokant und Schokoladenglace ✓  	17
Tobleronemousse im Schokoladenmantel, Himbeersorbet und Pistazienbiscuit ✓ 	17
Gebackenes Feigenbrotküchlein mit Baileys-Walnussglace und Feigenkompott ✓ 	17
Lauwarmer Schokoladenpudding mit Mango und Sauerrahmglace ✓ 	17
Philadelphia-Cheesecake mit Waldbeeren und Pistazienglace ✓ 	17
Caramelisiertes Mille-Feuille mit Vanillecrème und Pinienkerne ✓ 	17
Apfel-Holländerkuchen mit Calvadosespuma und Vanilleglace ✓ 	17
Mandelmousse mit Brombeerfüllung und Cacaosponge 	17
















Menüoption Käse

Gerne runden wir Ihr Menü mit einer erlesenen Auswahl an Schweizer Hart- und Weichkäse ab. Die Käsevariation servieren wir entweder direkt vom Käsewagen oder bei Buffets als stilvolle Käseplatte.

Der Preis richtet sich nach Umfang des Menüs und der vorgesehenen Auswahl. Gerne beraten wir Sie dazu persönlich und passend zu Ihrem Anlass.

Menüoption Dessertbuffet

Ab 25 Personen bieten wir das Dessert auch in Buffetform an. Freuen Sie sich auf fünf abwechslungsreiche Komponenten, unter anderem:

Tiramisu 	Mini-Crèmeschnitte 	Schokoladenmousse  
Cheesecake 	Schokoladen-Brownie 	Profiterole mit Cafecreme 
Crème Brûlée  	Mini Karottenkuchen 	Zitronenmousse  
Fruchtsalat 	Mini Zitronencake 	Panna cotta Vanille und Heidelbeere 

Buffetpreis pro Person





24

Fisch & Fleisch Deklaration

Kalb – Schweiz
Schwein – Schweiz
Lachs – Schottland
Hummer – USA
Saibling – Schweiz
Lamm – Irland
Rauchforelle – Schweiz

Rind – Argentinien
Geflügel – Frankreich/Schweiz
Crevetten – Vietnam
Thunfisch – Vietnam
Loup de mer – Griechenland
Zander – Niederlande
Jakobsmuscheln – Japan

Legende

-  Laktosefrei
-  Glutenfrei
-  Vegan & laktosefrei
-  Vegetarisch