

## Menü 1

CHF 136

Confiertes Saiblingfilet (CH)  
Gurken-Wassermelonenvariation

24

\* \* \*

Fenchel-Dillrisotto  
Black Tiger Crevetten (VNM)

26

\* \* \*

Black Angus Rindsfilet (AUS)  
Dauphine Kartoffeln – Saisongemüse – Trüffeljus

62

\* \* \*

\* Dessertbuffet „Belvoir“

24

\*Das Dessertbuffet servieren wir ab 25 Personen und dieses beinhaltet fünf verschiedene Komponenten.

Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

## Menü 2

CHF 148

Zweierlei vom Tuna (VNM)

Avocadotatar – Kräutersalat – Kichererbsen

26

\* \* \*

Burrataravioli

Saporinotomaten – schwarze Oliven – Basilikumespuma

21

\* \* \*

60°C Ei vom Stockengut

Spinatcrème – Kräuterseitlinge – Trüffelschaum

20

\* \* \*

Kalbsribeye (CH)

Blaue Bratkartoffeln – gebratener Mais – Rosmarinjus

57

\* \* \*

\* Dessertbuffet „Belvoir“

24

\*Das Dessertbuffet servieren wir ab 25 Personen und dieses beinhaltet fünf verschiedene Komponenten.

Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

## Menü 3

CHF 139

### Gazpacho

karamellisierter Chevre – grillierte Peperoni

19

\* \* \*

### Seeteufelsaltimbocca (FR)

Pak Choy – Tomatenchutney

25

\* \* \*

### Erdbeersorbet & Balsamico

9

\* \* \*

Entrecôte double (AUS) & Hummerschwanz (USA)

Mangold-Ricottacannelloni – gefüllte Zucchiniblüte

Szechuanpfefferjus

62

\* \* \*

\* Dessertbuffet „Belvoir“

24

\*Das Dessertbuffet servieren wir ab 25 Personen und dieses beinhaltet fünf verschiedene Komponenten.

Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

## Menü 4

CHF 109

### Mini Lattich

sautierte Waldpilze – Büffelmozzarella – Balsamico-Vinaigrette

19

\* \* \*

### Weisse Tomatenschaumsuppe

Basilikum

18

\* \* \*

### Zitronensorbet & Campari

14

\* \* \*

### Saisonaler Gemüse-Pie

Süsskartoffeln – Broccoli – Wildpfefferschaum

34

\* \* \*

### \* Dessertbuffet „Belvoir“

24

\*Das Dessertbuffet servieren wir ab 25 Personen und dieses beinhaltet fünf verschiedene Komponenten.

Unsere Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.