

Belvoir.

HOTEL

Galamenüs

# Gala-Menü 1

Confiertes Saiblingfilet (CH)  
Gurken-Wassermelonenvariation  
24

\*\*\*

Fenchel-Dillrisotto  
Black Tiger Crevetten (VNM)  
26

\*\*\*

Black Angus Rindsfilet (AUS)  
Dauphine Kartoffeln – Saisongemüse – Trüffeljus  
62

\*\*\*

Dessertbuffet «Belvoir»  
(5 wählbare Komponenten)  
24



## Galamenü 2

Zweierlei vom Tuna (VNM)  
Avocadotatar – Kräutersalat – Kichererbsen  
26

\*\*\*

Burrataravioli  
Saporinotomaten – schwarze Oliven – Basilikumespuma  
21

\*\*\*

60°C Ei  
Spinatcrème – Kräuterseitlinge – Trüffelschaum  
20

\*\*\*

Kalbsribeye (CH)  
blaue Bratkartoffeln – gebratener Mais – Rosmarinjus  
57

\*\*\*

Dessertbuffet «Belvoir»  
(5 wählbare Komponenten)  
24



## Gala Menü 3

Gazpacho  
karamellierter Chèvre – grillierte Peperoni  
19

\*\*\*

Seeteufelsaltimbocca (FR)  
Pak Choy – Tomatenchutney  
25

\*\*\*

Erdbeersorbet & Balsamico  
9

\*\*\*

Entrecote double (AUS) & Hummerschwanz (USA)  
Mangold-Ricottacannelloni – gefüllte Zucchini-Blüte  
Szechuanpfefferjus  
62

\*\*\*

Dessertbuffet «Belvoir»  
(5 wählbare Komponenten)  
24



## Galamenü 4

Mini Lattich  
sautierte Waldpilze – Büffelmozzarella – Balsamico Vinaigrette  
19

\*\*\*

Weisse Tomatenschaumsuppe  
Basilikum  
18

\*\*\*

Zitronensorbet & Campari  
14

\*\*\*

Saisonaler Gemüse-Pie  
Süsskartoffeln – Broccoli – Wildpfefferschäum  
34

\*\*\*

Dessertbuffet «Belvoir»  
(5 wählbare Komponenten)  
24

