

BELVEDERE

BELVEDERE
HOTEL FAMILIE



UNSERE SPEISEKARTE

«Il dalet pür» - der pure Genuss

VORSPEISEN

Hirschpastete mit Pfeffercrumble, Trevisano und Preiselbeeren  24

Tatar vom Schweizer Rind mit Brioche, 70 g 26
Chilimayonnaise und frittierten Kapern 140 g 36

Gluten- & laktosefrei möglich

Gratinierter Ziegenkäse 18
mit Rohschinken crumble, Scuoler Honig,
Rosmarin und gerösteten Nüssen

Salat mit geschmortem Kürbis, 19
kandierte Kürbiskernen, Kürbiskernöl
und eingelegten Aprikosen

SUPPEN

Gerstensuppe mit Bündnerfleisch, 14
Rahm und Schnittlauch 

Rinderconsomme mit Wurzelgemüse 14
und Flädli

ZWISCHENGÄNGE

Spinat-Ricotta Tortelloni 19
— als Hauptgang 26

Capuns mit Bergkäse, Bündnerfleisch 18
und Rotweinschalotten **Auch vegetarische möglich**
— als Hauptgang 28

HAUPTGÄNGE

Wienerschnitzel vom Kalb 48
mit Preiselbeeren, Petersilienkartoffeln
und kleinem gemischtem Salat 

Rinderfilet mit Grillgemüse 56
und Kartoffelgratin 

Black Tiger Bio Crevetten 38
mit Weisswein-Linguine

Geschmorte Aubergine mit gerösteten 28
Nüssen, Granatapfel, Pommes Rissolées,
Rucola und veganem Frischkäse **VEGAN**

DESSERTS

Zartbitterartlette gefüllt 13
mit Birnen-Schokoladenmousse
und Baileysglace

Cheesecake mit Yuzu und Sauerrahmglace 11

Fleischherkunft: Poulet, Kalb, Rind und Schwein
aus der Schweiz, Wildfleisch aus dem Tirol



Die mit  gekennzeichneten Speisen sind besonders nachhaltige Gerichte.

