

BELVEDERE

BELVEDERE
HOTEL FAMILIE



UNSERE SPEISEKARTE

«Il dalet pür» - der pure Genuss

VORSPEISEN

Blattsalat mit grillierten grünen Spargeln, Rüeblì, Cherrytomaten, Sonnenblumenkerne, Erdbeer-Aprikosen-Chutney und Radieschen 19

VEGAN

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

Gluten- & laktosefrei möglich

Carpaccio vom Rind mit eingelegten Portobello-Pilzen, Sbrinz, Rucola, Pinienkerne und Trüffelcreme 29

Gratiniertes Ziegenkäse 18
mit Rohschinencrumble, Scuoler Honig, Rosmarin und gerösteten Nüssen

SUPPEN

Gerstensuppe mit Bündnerfleisch, 14
Rahm und Schnittlauch 

Tomatencremesuppe mit Rahmhaube 12
und rustikalen Kräutercroutons

ZWISCHENGÄNGE

Agnolotti alla Toscana mit Tomatenragout, 19
Pinienkernen und Grana Padano
— als Hauptgang 28

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 

Weisse Spargeln mit Petersilienkartoffeln 32
und Sauce Hollandaise

— Grilliertes Steak vom Schweizer 34
Kalbsnierstück (200g) +

— Bündner Rohschinken von der 14
Metzgerei Zanetti +

Tagliata vom Engadiner Rindsentrecote 52
mit Chimichurri Butter, Rucola,
Pommes Rissolees und Grana Padano 

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

DESSERTS

Himbeercheesecake mit Minzsorbet 12

Flambiertes Limonenparfait mit frischen 12
Erdbeeren und Rhabarberkompott

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



Die mit  gekennzeichneten Speisen sind besonders nachhaltige Gerichte.

