

STEIGENBERGER

BELLERIVE AU LAC

ZÜRICH



Schmeckt gut, tut gut.

Hello and welcome to our „Cuisine Naturelle“ Restaurant.

All the menu items labelled „Cuisine Naturelle“ have been prepared especially for you with the aim of enhancing and increasing your well-being as well as pleasing your palate.

All of these dishes are prepared with ingredients whose balance is found in the principle of Yin and Yang and inspired by the 5 elements of Asian nutritional science.

According to this, all foods derived from mother earth are attributed to the five elements: wood, fire, earth, metal and water. A balance of these elements in the foods we eat has been proven to result in an improved balance of our body's energy levels. And what's more: we purchase our products from small, regional producers and suppliers. So don't hesitate to take us and both parts of our credo at our word: tastes good, feels good.

Nathalie Grisoni, Directrice and the Bellerive Team
wishes you a healthy appetite!

Clubsandwich

Clubsandwich mit Pommes Frites – 5 Elemente Toast, gebratener Pouletbrust, Spiegelei und kross gebratenem Speck

CHF 35.00

€ 23.33



Clubsandwich with French fries

5 element toast, fried chicken breast, fried egg and crispy bacon

Wraps

Wraps gefüllt mit Chilli con Carne gratiniert mit Käse dazu ein kleiner Blattsalat und Kräuterquark

CHF 34.00

€ 22.66

Wraps filled with chilli con carne and cheese

besides a leaf salad and herb curd cheese

„Bellerive“ Burger

„Bellerive“ Burger – hausgemachtes Rindshacksteak, Käse und BBQ Sauce, Pommes Frites

CHF 33.00

€ 22.00

Bellerive Burger – With house made beef steak, cheese and BBQ sauce and French fries

Poulet Nuggets

Poulet Nuggets auf Eisbergsalat, Speck, Croûtons und Caesar-Dressing

CHF 32.00

€21.33

Chicken nuggets with iceberg lettuce,

bacon, croutons and Caesar dressing

King prawn

**Gebratene Riesencrevetten mit Knoblauchbaguette
auf knackigem Blattsalat mariniert mit Joghurtdressing**

CHF 36.00
€ 24.00



Grilled king prawn with garlic baguette
Crispy leaf salad marinated with yoghurt dressing

Spaghetti

Spaghetti mit scharf mariniertem Rindsfilet und Gemüsestreifen **CHF 35.00**
Spaghetti with spicy marinated beef filet and vegetables strips **€ 19.33**

Beef Tatar

Mariniertes Rindfleischtatar mit Toast und kleinem Salatbouquet **CHF 31.00**
Marinated beef tartar with toast and a small salad bouquet **€ 20.66**

Fish

**Hausgebeizter Graved Lachs
mit Gurken Tatar, Toast und Honig-Dill-Senfauce** **CHF 37.00**
€ 24.66

Home made stained salmon with cucumber tartar,
toast and honey-dill sauce

Croque Monsieur

Croque Monsieur mit kleinem Salatbouquet **CHF 22.00**
Croque Monsieur with a small salad bouquet **€ 14.66**

Les glaces & sorbets artisanales

Wir bieten Ihnen beste französische GLACE & SORBETS an, hergestellt ausschliesslich aus natürlichen Produkten und Zutaten (**ohne Konservierungs-, Farb- und Zusatzstoffe**).

Die Sorbets haben die Wucht ausgereifter Früchte und die Crème Glace die Vollmundigkeit frisch gefrorener Rahm-Glacen. Die Konsistenz spiegelt die Ehrlichkeit der natürlichen Produkte wieder. Ein echter Genuss aus Handwerk und Natur.

We offer you best French ice cream & sorbet made exclusive from natural products and ingredients (**without preservative-, colour- and additives**).

The sorbets are made from perfect fruits and the ice cream has full flavour of fresh frozen ice cream. The consistency reflects the honesty of the natural products. That's true pleasure of handcraft and nature.

Les sorbets

Himbeer (raspberry)

Zitrone (lemon)

Cassis (black currant)

Passionsfrucht (passion fruit)

Aprikose (apricot)

Birne (pear)

Les glaces

Vanille (vanilla)

Mocca (coffee)

Sauerrahm (sour cream)

Dunkle Schokolade (dark chocolate)

Karamel (caramel)

Pistazien (pistachio)

Preis für 1 Kugel Glace oder Sorbet

CHF 5.50 / € 3.66

Price per scoop ice cream or sorbet

Preis für jede weitere Kugel Glace oder Sorbet

CHF 4.00 / € 2.66

Price up the second scoop ice cream or sorbet

Preis für Schlagrahm

CHF 1.50 / € 1.00

Price for additional whipped cream

Les coupes

Sorbet Colonel: Zitronen Sorbet mit russischem Vodka

CHF 14.50 / € 9.66

Sorbet Colonel: Lemon sorbet with Russian Vodka

Sorbet Général: Birnen Sorbet mit Walliser Williams

CHF 14.50 / € 9.66

Sorbet Général: Pear sorbet with „Walliser“ Williams

Desserts / Dessert

Pochierte Birnen mit Mohn-Glace

Poached pear with poppy seed ice cream

CHF 17.00

€ 11.33



Brombeeren mit Joghurtschaum Vanilleparfait und Schokoladenbruch

Blackberrys with yogurt foam

Vanilla parfait and chocolate pieces

CHF 18.00

€ 12.00

Sauerrahmriegel mit schwarzen Kirschen und Pistazien-Glace

Sour cream bar with black cherries and pistachio ice cream

CHF 18.00

€ 12.00



Coupe Danemark

zwei Kugeln Bourbon-Vanille mit Schlagrahm

dazu servieren wir Ihnen warme Schokoladen-Honigsauce

Two scoops of Bourbon-Vanilla ice cream with whipped cream

Served with warm chocolate-honey sauce

CHF 14.50

€ 9.66

STEIGENBERGER

BELLERIVE AU LAC

Z Ü R I C H



Schmeckt gut, tut gut.

Herzlich Willkommen in unserer Bellerive-Lounge!

Auch hier wollen wir Ihnen unser „la cuisine naturelle“ Konzept näher bringen und haben für Sie feine Gerichte, die Ihr Wohlbefinden fördern, zusammengestellt.

Das „Bellerive-Clubsandwich“ dürfen Sie also ohne Gewissensbisse geniessen!

Denn insgesamt sind alle mit dem „la cuisine naturelle“ Label gekennzeichneten Gerichte den 5 Elementen zugeordnet.

Neu ist auch die Einführung der „les vins naturels“. Die Weine, die mit diesem Label gekennzeichnet sind, stammen ausschliesslich aus biologischem oder bio-dynamischem Anbau.

Ein Glas Wein in Kombination mit unserer „la cuisine naturelle“ fördert das Wohlbefinden zusätzlich. Sie dürfen uns also beim Wort nehmen: Schmeckt gut, tut gut.

*Nathalie Grisoni, Direktorin und das Bellerive Team wünschen
Ihnen einen guten Appetit und „Santé“!*