

STEIGENBERGER

BELLERIVE AU LAC

ZÜRICH



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.

Als Einstieg haben wir schon mal zwei Weine aus Erlenbach für Sie ausgewählt, denn auch hier wollen wir regionale Produzenten berücksichtigen.

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“!*

Clubsandwich

5 Elemente Brot, gebratene Mägenwiler Pouletbrust mit Speck und Spiegelei dazu Pommes frites **CHF 32.00**
€ 20.25

5 elements bread, fried swiss chicken breast with bacon and fried egg served with french fries

dazu empfehlen wir Ihnen ein Glas Schweizer Rotwein: **pro dl**

Trenoir 2007 **CHF 8.90**
Turmgut Erlenbach **€ 5.56**
Pinot noir, Diolinoir, Carminoir



Bellerive 5 Elemente Sandwich

5 Elemente Brot, grilliertes Rindsfiletmedaillon, Ramati Tomaten und Rucolasalat mit Balsamicodressing **CHF 39.00**
€ 24.40

5 elements bread, grilled beef medallion, ramati tomatoes, garden rocket with balsamic dressing

dazu empfehlen wir Ihnen ein Glas Französischen Rotwein: **pro dl**

Château Bellevue «Optimum» 2004 **CHF 8.50**
Château Bellevue la Forêt, **€ 5.31**
Negrette, Cabernet Sauvignon, Syrah



Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

Die Euro-Preise sind zu einem Durchschnittskurs von 1 Euro = CHF 1.60 berechnet. Rechnungsstellung in Euro erfolgt zum Tageskurs.

Croque Monsieur

Kochschinken und Schweizer Bergkäse im 5 Elemente-Toast
mit Coleslaw Salat

CHF 18.00
€ 11.25

Cooked ham with swiss mountain cheese in 5 elements toast
and Coleslaw salad

dazu empfehlen wir Ihnen ein Glas Schweizer Weisswein:

pro dl

Riesling x Sylvaner 2007
Turmgut Erlenbach
Bester Bio-Wein der Schweiz 2006

CHF 7.60
€ 4.75



Eisbergsalat

mit gebratenen Pouletbruststreifen und knusprigem Speck
mit roten Linsen, Croûtons, gehobelter Sbrinz und Caeserdressing

CHF 24.50
€ 15.30

Iceberg salad with fried chicken breast and crispy bacon
with red lentils, Croûtons, grated Sbrinz cheese and caesar dressing

dazu empfehlen wir Ihnen ein Glas Schweizer Roséwein:

pro dl

Oeil de Perdrix Neuchâtel 2006
Ville de Neuchâtel
Pinot Noir

CHF 7.90
€ 4.95



Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

Die Euro-Preise sind zu einem Durchschnittskurs von 1 Euro = CHF 1.60 berechnet. Rechnungsstellung in Euro erfolgt zum Tageskurs.

Riesencrevettenspiess

**auf Romanasalat mit Kichererbsen,
Croûtons und Caeserdressing**

CHF 30.00
€ 18.75

***Skewer of king prawns with chick peas,
croûtons and caesar dressing***



dazu empfehlen wir Ihnen ein Glas Italienischen Weisswein:

pro dl

Castello di Ama Chardonnay 2006
Al Poggio IGT
Chardonnay

CHF 9.80
€ 6.13

Pasta mit gebratenen Riesencrevetten

Spaghetti mit Frühlingszwiebeln, roten Linsen und Koriander
gebratene Riesencrevetten

CHF 28.50
€ 17.80

Spaghetti with spring onions, red lentils and coriander
fried king prawns



dazu empfehlen wir Ihnen ein Glas Italienischen Weisswein:

pro dl

Castello di Ama Chardonnay 2006
Al Poggio IGT
Chardonnay

CHF 9.80
€ 6.13

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

Die Euro-Preise sind zu einem Durchschnittskurs von 1 Euro = CHF 1.60 berechnet. Rechnungsstellung in Euro erfolgt zum Tageskurs.

Rindfleischtatar

mit Toast und Butter, Salatstrauss

mit Rotweindressing

CHF 33.00

€ 20.60

***Beef tatar with toast and butter, garnish salad
with red wine dressing***

dazu empfehlen wir Ihnen ein Glas Französischen Rotwein:

pro dl

Château Bellevue «Optimum» 2004

Château Bellevue la Forêt,
Negrette, Cabernet Sauvignon, Syrah

CHF 8.50

€ 5.31

Rauchlachstatar

mit Toast und Butter, Salatstrauss

mit Rotweindressing

CHF 29.00

€ 18.10

***Smoked salmon tatar with toast and butter, garnish salad
with red wine dressing***

dazu empfehlen wir Ihnen ein Glas Italienischen Weisswein:

pro dl

Castello di Ama Chardonnay 2006

Al Poggio IGT
Chardonnay

CHF 9.80

€ 6.13

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

Die Euro-Preise sind zu einem Durchschnittskurs von 1 Euro = CHF 1.60 berechnet. Rechnungsstellung in Euro erfolgt zum Tageskurs.

Risotto

Gemüse Bonbon auf Carnaroli Risotto

mit Galia Melone und Rucola

CHF 26.00

€ 16.25

Vegetable Bonbon with Carnaroli Risotto

gallia melon and garden rocket

dazu empfehlen wir Ihnen ein Glas Schweizer Roséwein:

pro dl

Oeil de Perdrix Neuchâtel 2006

Ville de Neuchâtel

Pinot Noi

CHF 7.90

€ 4.95

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

Die Euro-Preise sind zu einem Durchschnittskurs von 1 Euro = CHF 1.60 berechnet. Rechnungsstellung in Euro erfolgt zum Tageskurs.