

STEIGENBERGER

BELLERIVE AU LAC

ZÜRICH



Schmeckt gut, tut gut.

Grüezi und ein herzliches Willkommen in unserem „Cuisine Naturelle“ Restaurant.

Alle mit „Cuisine Naturelle“ gekennzeichneten Gerichte sind speziell für Sie zusammen gestellt damit Ihr Wohlbefinden gefördert und erhöht wird, nebst dem kulinarischen Hochgenuss. So bestehen alle diese Gerichte aus Zutaten, die ihre Ausgewogenheit aus dem Yin-Yang-Prinzip schöpfen – inspiriert durch „Die 5 Elemente“ der asiatischen Ernährungslehre.

Dabei werden alle Nahrungsmittel der Mutter Erde den fünf Elementen zugeordnet: Holz, Feuer, Erde, Metall und Wasser. Die Ausgewogenheit dieser Elemente in den Speisen führt nachweislich zu einer Balance im Energiehaushalt unseres Körpers. Um das Gute noch zu verbessern, beziehen wir unsere Produkte von kleinen, regionalen Produzenten und Lieferanten, die wir persönlich kennen. Schliesslich dürfen Sie uns bei beiden Teilen unseres Credo beim Wort nehmen: Schmeckt gut, tut gut.

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

Vorspeisen / Appetizer Salades

Salatblätter und gebackenes Gemüse mit Thunfischcarpaccio an Limettenschaum

Salad leaves and baked vegetables
Tuna carpaccio with lemon foam

CHF 28.50
€ 18.66



Gebeizter Zander, Kartoffel-Ravioli mit Forellenmousse an Rucolasalat mariniert mit Himbeerdressing

Stained pikeperch, potato ravioli with trout mousse
marinated in argula salad with raspberry dressing

CHF 29.00
€ 19.33



Lauwarmer Mango-Flusskrebssalat

Lukewarm mango crawdad salad

CHF 18.00
€ 12.00



Salat von Trauben, Rucola, Sbrinz und Baumüssen mariniert mit Portwein-Vinaigrette

Salad of grapes, arugula, Sbrinz cheese and walnuts
Marinated with port wine vinaigrette

CHF 15.00
€ 10.00

Wildkräutersalat mit gebratenen Pfifferlingen

Wild herb salad and fried chanterelles

CHF 17.00
€ 11.33



Suppen / Soups

Drei Klassiker neu interpretiert Kalte Gurkensuppe, Gazpacho, Vichyssois

Trio of famous classics newly interpreted
cold cucumber soup, gazpacho, vichyssois

CHF 15.00
€ 10.00

Cappuccino von Krustentieren Crevettenspiess an Rosmarin

Cappuccino of shellfish
with rosemary shrimps skewer

CHF 18.00
€ 12.00



Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

Die Euro-Preise sind zu einem Durchschnittskurs von 1 Euro = CHF 1.50 berechnet. Rechnungsstellung in Euro erfolgt zum Tageskurs.

Hauptgang Salat / Main dish Salad

Salat von Trauben, Rucola, Sbrinz und Baumnüssen CHF 21.00
mariniert mit Portwein-Vinaigrette € 14.00
Salad of grapes, arugula, Sbrinz cheese and walnuts
Marinated with port wine vinaigrette

Lauwarmer Mango-Flusskrebs-Salat CHF 26.00
Lukewarm mango crawdad salad € 17.33



Wildkräutersalat CHF 24.00
mit gebratenen Pfifferlingen € 16.00
Wild herb salad
and fried chanterelles



Vegi & Pasta / Vegetarian & Pasta

Hausgemachte dreifarbige Gemüse-Cannelloni CHF 28.00
gratiniert mit Lauch-Käsesauce € 18.66
Homemade tricolour vegetable cannelloni
with leek-cheese sauce au gratin

Gebratene Soba-Nudeln CHF 28.00
Shiitake Pilze, Pak Choi und Bambussprossen im Brickteigkörnchen € 18.66
dazu ein Orangen-Chili-Chutney
Fried asian soba noodles
Shiitake mushrooms, pak choi and bamboo shoots in a brick pastry basket
Served with an orange chilli chutney



Chorizo Risotto mit gegrillter Peperoni CHF 33.00
Chorizo risotto with grilled pepper € 22.00



Pfifferling à la crème mit Kräuter Pappardelle und Sbrinz CHF 31.00
Chanterelles à la crème with herbs pappardelle and Sbrinz cheese € 20.66

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

Die Euro-Preise sind zu einem Durchschnittskurs von 1 Euro = CHF 1.50 berechnet. Rechnungsstellung in Euro erfolgt zum Tageskurs.

Hauptgänge Fisch / Main course fish

**Gegrilltes Seeteufelfilet an Orangenbutter
mit Mangold, gebackenem Baby-Lauch und Jasminreis**

Grilled monkfish with orange butter

Additionally chard and baked baby leek And jasmin rice

CHF 45.00

€ 30.00



**Pochiertes Saiblingfilet mit Randenschaum
auf einem Gemüsemosaik und Meerrettichmaultaschen**

Poached charfilet with beetroot foam

On a vegetables mosaic and horseradish ravioli

CHF 46.00

€ 30.66



**Gebratene Felchen mit Fenchelschaum
dazu sautierte Salatherzen mariniert mit Tomaten-Vinaigrette
Kaviarlinsen mit Aceto Balsamico**

Fried whitefish with fennel foam

Served with sautéed salad hearts marinated with tomato vinaigrette

And caviar lentils with Aceto Balsamico

CHF 40.00

€ 26.66



**Strudel von Zander und Lachsforelle an Thymian-Rieslingsauce
mit sautierten Steinpilzen und Petersilienpüree**

Strudel of pikeperch and salmon trout with thyme Riesling sauce

Served with sautéed ceps and parsley mash

CHF 45.00

€ 30.00



Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

Die Euro-Preise sind zu einem Durchschnittskurs von 1 Euro = CHF 1.50 berechnet. Rechnungsstellung in Euro erfolgt zum Tageskurs.

Hauptgänge Fleisch / Main course meat

„Surf 'n' Turf“ – Gebratenes Rindsfilet und Riesencrevette CHF 58.00
glacierter Mais und Mini Kartoffeln gefüllt mit Kräuterquark € 38.66
“Surf 'n' Turf” – Fried beef filet and king prawn with glazed corn and mini potatoes
filled with Herb curd cheese

Gegrilltes Kalbssteak CHF 57.00
an Steinpilzragoût garniert mit Gemüse und Salbei-Nudeln € 38.00
Grilled veal steak
With cep ragout, gratinated with vegetables and sage noodles

Im Ofen gegartes Stubenküken an weisser Portweinsauce mit CHF 42.00
in Olivenöl geschmorten Artischocken, Strauchtomaten und Mangold € 28.00
dazu Pfifferlingsrisotto
In the oven cooked spring chicken with a white port wine sauce
In olive oil braised artichoke, tomato and chard and chantarelle risotto



Rosa gebratener Lammrücken mit Peperonischaum CHF 49.00
auf Aprikosen-Bohnen-Püree an buntem Kartoffelallerlei € 32.66
Medium fried saddle of lamb with pepper foam on apricot bean mash And colored potatoe mix



auf Platten / on plates

Kalbsgeschnetzeltes nach einem alten Zürcher Rezept CHF 42.00
von der Kalbshuft vom Rütihof auf Wunsch mit Kalbsnieren € 28.00
Veal stew cooked according to an old Zurich recipe
optional with veal kidney

Chateaubriand (ab 2 Personen) mit Sauce Bernaise und p. Per. CHF 68.00
Rotweinsauce serviert mit frischem Gemüse und Beilage nach Wahl € 45.33
Chateaubriand (2 Persons and more) with sauce Bernaise and red wine sauce
served with fresh vegetables and choice of side dish

Wählen Sie Ihre Lieblingsbeilage CHF 6.50 pro Beilage / per side order
Carnarolirisotto, Rösti, hausgemachte Nudeln, Salzkartoffeln, € 4.33
Pommes frites oder Gemüse garnitur des Tages

Please select from our garnishing
Carnaroli risotto, Rösti, home-made noodles, boiled potatoes, french fries or vegetables of the day

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

Die Euro-Preise sind zu einem Durchschnittskurs von 1 Euro = CHF 1.50 berechnet. Rechnungsstellung in Euro erfolgt zum Tageskurs.

Herkunftsland Fleisch: Kalb, Rind, Lamm und Poulet = Schweiz

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)

Passionsfrucht (passion fruit)

Zitrone (lemon)

Aprikose (apricot)

Cassis (black currant)

Birne (pear)

Les glaces

Vanille (vanilla)

Dunkle Schokolade (dark chocolate)

Mocca (coffee)

Karamel (caramel)

Sauerrahm (sour cream)

Pistazien (pistachio)

Preis für 1 Kugel Glace oder Sorbet

Price per scoop ice cream or sorbet

CHF 5.50 / € 3.66

Preis für jede weitere Kugel Glace oder Sorbet

Price up the second scoop ice cream or sorbet

CHF 4.00 / € 2.66

Preis für Schlagrahm

Price for additional whipped cream

CHF 1.50 / € 1.00

Les coupes

Sorbet Colonel: Zitronen Sorbet mit russischem Vodka

Sorbet Colonel: Lemon sorbet with Russian Vodka

CHF 14.50 / € 9.66

Sorbet Général: Birnen Sorbet mit Walliser Williams

Sorbet Général: Pear sorbet with „Walliser“ Williams

CHF 14.50 / € 9.66

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

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

Die Euro-Preise sind zu einem Durchschnittskurs von 1 Euro = CHF 1.50 berechnet. Rechnungsstellung in Euro erfolgt zum Tageskurs.

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



Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen MwSt.

Die Euro-Preise sind zu einem Durchschnittskurs von 1 Euro = CHF 1.50 berechnet. Rechnungsstellung in Euro erfolgt zum Tageskurs.

STEIGENBERGER
BELLERIVE AU LAC

Z Ü R I C H



Tastes good, feels good.

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!