





RESTAURANT  
BELVEDERE

## Aperitif

Glas Prosecco <sup>(1)</sup>	0,1l	EUR 4,60
Glas Riesling Sekt vom Weingut Klumpp <sup>(1)</sup> pur oder mit Orangensaft	0,1l	EUR 4,90
Martini bianco oder rosso <sup>(1)</sup>	0,05l	EUR 4,50
Campari <sup>(2)</sup> Soda oder mit Orangensaft	0,2l	EUR 6,00
Aperol Sprizz (Aperol <sup>(2,3)</sup> , Prosecco <sup>(1)</sup> , Mineralwasser)	0,2l	EUR 6,90
Lillet Wild Berry	0,2l	EUR 6,90
Prisecco alkoholfrei <sup>(2)</sup>	0,1l	EUR 4,50

## Vorspeisen

Gratinierter Honig-Ziegenkäse auf Salatbett		EUR 12,00
Vitello Tonnato Scheiben vom Kalbfleisch in Thunfischsauce		EUR 13,50
Carpaccio vom Rind mit Spänen vom Parmesan & Rucola		EUR 14,00
Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung auf Linsen-Curry-Crème		EUR 12,50

Alle Preise verstehen sich inkl. Service und der aktuellen gesetzlichen MwSt.  
Zusatzstoffe: 1 Sulfite, 2 Farbstoff, 3 Chinin, 4 Natrium und Phosphat, 5 geschwärzt, 6 Süßstoffe  
Bei Fragen zu Allergenen reichen wir Ihnen gerne unsere zusätzliche Dokumentation.





## Suppen

Klare Rinderkraftbrühe mit Maultascheneinlage		EUR 6,50
Tomatensuppe mit hausgemachten Croûtons		EUR 6,00

## Salate


Gemischter Salat mit Balsamico- oder Joghurt-Dressing		EUR 5,50
Blattsalate mit gehobeltem Parmesan und Balsamico-Dressing		EUR 6,50
Caesar Salad Romanasalat mit Caesar-Dressing und Parmesan		EUR 9,50
wahlweise mit gebratenen Hähnchenbruststreifen oder mit gegrillten Garnelen		EUR 14,00 EUR 15,00
Großer gemischter Salat mit Rumpsteakstreifen oder mit gegrillten Garnelen		EUR 18,00

## Pasta

Tagliatelle mit Steinpilzen, Kirschtomaten und Parmesan		EUR 17,00
Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat in Salbeibutter mit Kirschtomaten		EUR 16,50
Linguine mit Meeresfrüchten		EUR 17,00



## Klassiker aus allen Regionen

Schweizer Wurstsalat <sup>(4)</sup> mit Pommes frites		EUR 11,50
Hausgemachte Käsespätzle mit Zwiebeln und Blattsalaten		EUR 14,50
Schwäbische Maultaschen mit Zwiebeln oder gebratenem Ei, mit kleinem Beilagensalat		EUR 14,50
Hausgemachter Hamburger vom Kalb und Rind, mit Bacon, überbacken mit würzigem Käse, dazu Zwiebel-Walnuss-Chutney, Pommes frites und Salatgarnitur		EUR 19,00

## Fleisch

Gebratenes Schweinefilet an dunkler Sauce mit Pilzen und hausgemachten Spätzle		EUR 19,00
Paniertes Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln		EUR 19,00
Geschmorte Rinderbäckchen in Rote-Beeren-Sauce mit Tagliatelle		EUR 19,50
Rumpsteak medium gebraten wahlweise mit Kräuterbutter oder Chili-Hollandaise oder Zwiebeln Gemüse und Rosmarinkartoffeln		EUR 24,50
Rinderfilet medium gebraten mit Thymiankruste überbacken an Pilzrahmsauce, mit Serviettenknödeln		EUR 31,50

## Fisch

Gegrilltes Lachsfilet mit gratiniertem Gemüse und Salzkartoffeln		EUR 25,00
Seeteufel vom Grill mit Kichererbsencrème und schwarzem Risotto		EUR 24,00

Alle Preise verstehen sich inkl. Service und der aktuellen gesetzlichen MwSt.  
Zusatzstoffe: 1 Sulfite, 2 Farbstoffe, 3 Chinin, 4 Natrium und Phosphat, 5 geschwärzt, 6 Süßstoffe  
Bei Fragen zu Allergenen reichen wir Ihnen gerne unsere zusätzliche Dokumentation.



RESTAURANT  
BELVEDERE

## Desserts

<i>Crème Brulée</i> <i>mit Eis von roten Beeren</i>	EUR 7,50
<i>Panna Cotta</i> <i>mit roter Grütze</i>	EUR 7,50
<i>Dessertvariation Belvedere</i>	EUR 8,50

## Kaffee und Tee

<i>Espresso</i>	EUR 2,60
<i>Espresso doppio</i>	EUR 4,10
<i>Espresso macchiato</i>	EUR 2,90
<i>Cappuccino</i>	EUR 3,20
<i>Latte macchiato</i>	EUR 3,60
<i>Café crema</i>	EUR 2,60
<i>Milchkaffee</i>	EUR 3,30
<i>Affogato mit Vanilleeis</i>	EUR 4,10
<i>Becher Tee</i> <i>(schwarz, grün, Früchte, Kräuter, Minze etc.)</i>	EUR 2,90

*Alle Preise verstehen sich inkl. Service und der aktuellen gesetzlichen MwSt.  
Zusatzstoffe: 1 Sulfite, 2 Farbstoff, 3 Chinin, 4 Natrium und Phosphat, 5 geschwärzt, 6 Süßstoffe  
Bei Fragen zu Allergenen reichen wir Ihnen gerne unsere zusätzliche Dokumentation.*