

*Es gibt keine aufrichtigere Liebe,
als die zum Essen.*

George Bernard Shaw, Nobelpreisträger für Literatur 1925

Wir lassen die Augen strahlen!

Unser oberstes Ziel ist es, Sie und unsere Mitarbeitenden bestmöglich zu schützen, zugleich bei der Eindämmung des Coronavirus und der Eingrenzung der wirtschaftlichen Folgen mitzuwirken.

Auf Grund der epidemiologischen Entwicklung verstärkt der Bund die Massnahmen zum Schutz der Bevölkerung vor dem Coronavirus. Momentan gilt eine Maskentragpflicht in öffentlich zugänglichen Innenräumen.

Gäste müssen daher in den öffentlich zugänglichen Innenräumen des Hotels/Restaurants eine Maske tragen. Zudem gilt in der Captain's Bar und im Restaurant eine Sitzpflicht. Die Maskentragpflicht gilt nicht, solange die Gäste an einem Tisch sitzen. Sobald sie sich vom Tisch fortbewegen gilt wiederum die Maskenpflicht.

Kinder sind bis zu ihrem 12. Geburtstag von der Maskentragpflicht befreit.

Wir begrüssen Sie weiterhin mit einem Lächeln, denn ein Lächeln sagt mehr als tausend Worte. Wir danken für Ihr Verständnis, dass dies hinter der Maske versteckt ist.

Wir weisen Sie darauf hin, dass in unserer Küche Zutaten wie Nüsse, Meeresfrüchte, Lupine sowie sämtliche Allergene oder Milchprodukte und daraus hergestellte Erzeugnisse verwendet werden – Spuren können in jedem Gericht nicht ausgeschlossen werden. Unsere Gerichte können weiter auch Gluten und/oder Laktose enthalten. Personen, welche unter Allergien oder anderen Unverträglichkeiten leiden, bitten wir, uns zu informieren.

Zum Aperitif – Pour l'apéritif – as aperitif

Geröstete Mandeln ³ 7.5
Amandes grillées ³
Toasted almonds ³

Marinierte Kalamata Oliven ³ 7.5
Olives Kalamata marinées ³
Marinated Kalamata olives ³

Vorspeisen und Suppen – Hors-d'œuvre et potages – starters and soups

Bunter Blattsalat mit Frühlingsgemüse, 16
wahlweise an französischem oder italienischem Dressing^{1/2/3}
Salade à feuilles panachée au légumes de printemps,
sauce française ou italienne à choix ^{1/2/3}
Variegated leaf salad with spring vegetables,
choose between french or italian dressing ^{1/2/3}

Tatar vom Rind mit Bauernbaguette ¹ 24
Tatar de bœuf et baguette à la paysanne ¹
Beef tatar and baguette farmer style ¹

Rillette vom Frutiger Stör mit Oona Kaviar «Osietra carat», 24
Pumpnickel, Wildkräuter und Rhabarber ^{1/2}
Rillette d'esturgeon de Frutigen au caviar Oona «Osietra carat»,
fines herbes sauvages et rhubarbe ^{1/2}
Rillette of sturgeon from Frutigen with Oona caviar «Osietra carat»,
pumpnickel, wild herbs and rhubarb ^{1/2}

Duett vom Seeländer Spargel mit Heiti-Käse ^{2/3} 24
Duo d'asperges du Seeland au fromage Heiti ^{2/3}
Duo of asparagus from Seeland with Heiti cheese ^{2/3}

Weisse Spargelsuppe mit Jasmin und Meiringer Joghurt ^{1/2/3} 17
Potage d'asperges blanches au jasmin et yogourt de Meiringen ^{1/2/3}
White asparagus soup with jasmine and yoghurt from Meiringen ^{1/2/3}

Spiezer Weisswein Suppe mit Thunersee Felchen ^{1/2} 17
Potage au vin blanc de Spiez au féra du lac de Thoun^{1/2}
White wine soup from Spiez with pollan from Lake Thun ^{1/2}

Hauptgänge – Plats principaux – main courses

| | |
|--|----|
| <i>Filet vom Schweizer Jungrind mit Morcheln, konfierten Kartoffeln und bunten Karotten ^{1/2}</i> <i>Filet de jeune bovin suisse aux morilles, pommes de terre confites et carottes multicolores ^{1/2}</i> <i>Baby beef fillet with morels, comfitted potatoes and variegated carrots ^{1/2}</i> | 64 |
| <i>Thunersee Fisch & Gemüse-Chips «Belvédère» mit Dip ^{1/2}</i> <i>Fish du lac de Thoune & Chips de légumes «Belvédère» et sa sauce ^{1/2}</i> <i>Lake Thun Fish & vegetables Chips «Belvédère» and dip ^{1/2}</i> | 38 |
| <i>«Swiss Lachs» an Weisswein Beurre Blanc, dazu Venere-Reis und Seeländer Spargel ²</i> <i>«Swiss Lachs» au beurre blanc au vin blanc, accompagné de riz vénère et asperges du Seeland ²</i> <i>«Swiss Lachs» with white wine beurre blanc, venere rice and asparagus from Seeland ²</i> | 54 |
| <i>Tatar vom Rind mit Bauernbaguette ¹</i> <i>Tatar de bœuf et pain à la paysanne ¹</i> <i>Beef tatar and baguette farmer style ¹</i> | 36 |
| <i>Maispoulardenbrust an Senfsaat, dazu Morcheln und Spargeln ²</i> <i>Suprême de poularde de maïs aux graines de moutarde, morilles et asperges ²</i> <i>Corn-fed poulard with mustard seeds, morels and asparagus ²</i> | 54 |
| <i>Zitronenravioli mit weissem Spargel, Wiesenkräuter und Bärlauch ^{1/2/3}</i> <i>Raviolis au citron, servis avec asperges blanches, herbes des prés et ail des ours ^{1/2/3}</i> <i>Lemon ravioli with white asparagus, meadow herbs and wild garlic ^{1/2/3}</i> | 38 |

*In der Küche, sowie in allen Künsten,
die Einfachheit ist das Zeichen der Perfektion.*

Käse und süsse Verführungen - Fromages et desserts cheese and deserts

| | | | | | | | |
|---|--|---------------|-----|-----------------------------|-----|---------------------------|-----|
| <p>3 Sorten Käse mit Rhabarbersenf und Früchtebrot ^{1/2/3} <i>3 sortes de fromages, moutarde de rhubarbes et pain aux fruits</i> ^{1/2/3} <i>3 kind of cheese with rhubarb mustard and fruit bread</i> ^{1/2/3}</p> | <p>16</p> | | | | | | |
| <p>Erdbeer-Tartelette mit Vanille, Basilikum und Meringue ^{1/2/3} <i>Tartelette aux fraises, à la vanille et meringues</i> ^{1/2/3} <i>Strawberry tartellet with vanilla and meringue</i> ^{1/2/3}</p> | <p>16</p> | | | | | | |
| <p>Baumnussparfait mit Karamell und Schokoladen-Rhabarber Praline ^{1/2/3} <i>Parfait au noix et caramel, servis avec praline au chocolat et à la rhubarbe</i> ^{1/2/3} <i>Parfait of walnut, praline of chocolate and rhubarb</i> ^{1/2/3}</p> | <p>16</p> | | | | | | |
| <p>Eiskaffee «Belvédère» ^{1/2/3} <i>Café glacé «Belvédère»</i> ^{1/2/3} <i>Iced coffee «Belvédère»</i> ^{1/2/3}</p> | <p>15</p> | | | | | | |
| <p>Eisbecher Dänemark ^{1/2/3} <i>Coupe Danemark</i> ^{1/2/3} <i>Coupe Denmark</i> ^{1/2/3}</p> | <p>15</p> | | | | | | |
| <p>Glace/Sorbet nach Wahl <i>Glace/sorbets au choix</i> <i>Ice-cream/sorbet as per your choice</i></p> | <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">1. Kugel</td> <td style="text-align: right;">4</td> </tr> <tr> <td>1^{ère} boule</td> <td style="text-align: right;">4</td> </tr> <tr> <td>1st scoop</td> <td style="text-align: right;">4</td> </tr> </table> | 1. Kugel | 4 | 1 ^{ère} boule | 4 | 1 st scoop | 4 |
| 1. Kugel | 4 | | | | | | |
| 1 ^{ère} boule | 4 | | | | | | |
| 1 st scoop | 4 | | | | | | |
| <p>zusätzliche Kugel CHF 3.00 pro Kugel <i>boule supplémentaire CHF 3.00 par boule</i> <i>additional scoop CHF 3.00 per scoop</i></p> | <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">mit Rahm plus</td> <td style="text-align: right;">1.5</td> </tr> <tr> <td><i>avec crème chantilly</i></td> <td style="text-align: right;">1.5</td> </tr> <tr> <td><i>with whipped cream</i></td> <td style="text-align: right;">1.5</td> </tr> </table> | mit Rahm plus | 1.5 | <i>avec crème chantilly</i> | 1.5 | <i>with whipped cream</i> | 1.5 |
| mit Rahm plus | 1.5 | | | | | | |
| <i>avec crème chantilly</i> | 1.5 | | | | | | |
| <i>with whipped cream</i> | 1.5 | | | | | | |

Pro zusätzliches Gedeck verrechnen wir CHF 15.00.
 Abänderungen der Gerichte werden nach Aufwand verrechnet, mindestens CHF 5.00
 pro Abänderung.

Par couvert additionnel nous facturons CHF 15.00.
 Changements des plats sont facturés dépendant l'effort, minimum CHF 5.00 par changement.

For additional cover we do charge CHF 15.00.
 Changes of dishes will be charged according to the additional effort, minimum CHF 5.00 per
 change.