

★★★★★
Belvédère
STRANDHOTEL
BELVEDÈRE SPIEZ

GETRÄNKE- &
BAR KARTE
CAPTAIN'S
— BAR —



GENÜSSE IN DER BAR

Sehr geehrte Damen und Herren, geniessen Sie bei uns erholsame und entspannte Momente, lassen Sie die Seele baumeln und tauchen Sie in die bezaubernde Welt der Bargetränke ein.

Gerne möchten wir Sie auf die grosse Auswahl an einzigartigen und hervorragenden Whiskys aufmerksam machen.

Mit grosser Hingabe werden Sie von unseren Servicemitarbeitern beraten.

Ihre Gastgeber

Bruno Affentranger & David Romanato
und das Belvédère-Team

ZIGARREN

Eine grosszügige Zigarrenauswahl finden Sie in unserem gemütlichen Fumoir, gleich gegenüber der Réception.

Haben Sie schon unsere exklusiven Belvédère Zigarren probiert?

Das Gesetz verbietet den Verkauf Wein, Bier und Apfelwein an unter 16-Jährige, Spirituosen, Aperitifs und Alcopops an unter 18-Jährige, gemäss Aushang an der Bar.

Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt.

SIGNATURE DRINKS

Belvédère-Special Gin, Cointreau, Erdbeerpüree, Orangensaft	18
Swiss Negroni Tschin, Martinazzi, Matter Vermouth rosso	18
“Roschtige Nagel” Swiss Mountain Whisky Liqueur, Swiss Mountain Whisky	16
Porto Tonic Weisser Portwein, Tonic, Minze, Limette	15
Espressotini Rum, Mandarinen-Likör, Espresso, Zuckersirup	16
New York Sour Bourbon Whisky, Zitrone, Zuckersirup, Soda, Rotwein, Eiweiss	18
Belvédère Mule Belvédère Vodka, Limette, Ginger Beer	18

MOCKTAILS

Belvédère Sunset Sanbitter, Orangensaft, Zitronensaft, Passionsfruchtsirup	14
Virgin Mojito Limette, Minze, Zucker, Gingerale, Sprite	14
Homemade Lemonade Zitrone, Zuckersirup, Soda	14
Pinky Pink Erdbeerpüree, Orangensaft, Zitronensaft, Passionsfrucht	14
Iced Coffee Espresso, Zucker, Milch	12

LOW %VOL. HIGHBALLS

Vermouth Ginger Ale Vermouth rosso, Ginger Ale	15
Vermouth Tonic Vermouth bianco, Tonic Water	15
Americano Highball Martinazzi, Vermouth rosso, Soda	15
GINger Hugo Gin, Minze, Holunderblütensirup, Limette, Ginger Beer	16
Willy Lemon Williams, Sicilian Lemonade	16

SPARKLINGS

Aperol Spritz Aperol, Weisswein oder Prosecco	14
Veneziano Spritz Aperitivo Veneziano, Weisswein oder Prosecco	14
Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda	14
Porn Star Martini Vodka, Galliano, Passionsfruchtsirup, Limette, Prosecco	18
French 75 oder 76 Gin oder Vodka, Zitrone, Zuckersirup, Champagner	21
Champagner Cocktail Zucker, Angostura Bitter, Champagner	20
Negroni sbagliato Martinazzi, Vermouth rosso, Prosecco	16
Kir Royal Crème de Cassis, Champagner	18
Rossini Erdbeerpüree, Limette, Zucker, Prosecco	16
Gespritzter Weisswein süss oder sauer Weisswein, Soda oder Citro	14

CLASSICS & CLASSYCS

Dry Martini Gin oder Vodka, dry Vermouth, Olive oder Zitronenzeste	16
Vesper Martini Gin, Vodka, Kina l'avion d'or, Zitronenzeste	16
Old Fashioned Bourbon Whisky, Zucker, Angostura Bitter	16
Negroni Gin, Vermouth rosso, Martinazzi	16
Between the sheets Brandy, Rum, Cointreau, Zitrone	16
Sazerac Brandy, Zuckersirup, Absinth, Peychauds Bitter	16
Manhattan Bourbon Rye, Vermouth rosso, Angostura Bitter	16
Bourbon Highball Bourbon, Angostura, Ginger Ale	16
Bloody Mary Vodka, Tomatensaft, Zitronensaft, Gewürze	16
Boulevardier Bourbon Rye, Vermouth rosso, Martinazzi	16

RUM

		4cl
Rum XO 20th Anniversary, Plantation (Barbados)		
	40%	19
Appleton Estate Rum Rare Limited Edition (Jamaika)		
	43%	23
Ron Millonario XO (Peru)	40%	25
Ron Zacapa Centenario XO (Guatemala)	40%	22
Ron Zacapa 23 years (Guatemala)	40%	20
Ron Diplomático Ambassador Selection (Venezuela)		
	47%	29
Angostura Hand Casked 12 years (Trin. & Tobago)		
	40%	24
Ron Brugal (Dom. Rep)	40%	26
El Dorado Demerara 15 years	43%	18
Cruzan 151	75.5%	16
Angostura 1919 (Trin. & Tobago)	40%	11
Havanna Club Anejo 7 años	40%	11
Cachaça 51	40%	10

ABSINTH

		4cl
Duplais	68%	12
Mansinthe	66.6%	12

TEQUILA / MEZCAL

		4cl
Mezcal Vida	42%	15
Don Julio Tequila Blanco	38%	15

WHISKY - JAPAN

4cl

Masataka Taketsuru, Begründer der Nikka-Brennerei und Urvater des japanischen Whiskies, wurde 1894 in einer Familie geboren, die seit 1733 erfolgreich in der Herstellung von Sake war. Sein erster Arbeitgeber schickte ihn 1918 nach Schottland, um sich dort Arbeitstechniken, Destillationsvorgänge und Erfahrung in der Whiskyproduktion anzueignen.

Wenige Jahre später kam er nach Osaka zurück, baute die erste Whiskybrennerei Japans und wurde somit der Pionier der heute weltweit erfolgreichen japanischen Whiskyindustrie. Im Jahr 1934 beschloss er, seinen eigenen Weg einzuschlagen und nach dem optimalen Standort für den perfekten japanischen Whisky zu suchen. Zu Nikka gehören zwei Brennereien: Miyagikyo auf Honshu und Yoichi auf Hokkaido, wo sich auch der Hauptsitz der Firma Nikka befindet.

Pure Malt Taketsuru, Nikka 43% 23
Ein japanischer Whisky aus dem Hause Nikka. Er wird aus verschiedenen Single Malts der Destillieren Yochi und Miyagikyo hergestellt.

Nikka The 12 years 43% 34
Raffiniert, voll und ausbalanciert mit Aromen von Früchten, gemälzter Gerste, Gewürzen und Bienenwachs. Schmackhaft mit dunkler Schokolade, Malz und erdigen Nuancen, vermischt mit fruchtige und florale Akzenten.

Hibiki Suntory Whisky Masters Edition, Tokyo 43% 27
Eine limitierte Edition, die aus Whiskys von den Brennereien Yamazaki, Hakushu und Chita hergestellt wurde. Dabei legte man besonderen Wert auf die Sherrynote von Yamazaki.

Yamazakura Fine Blended Whisky 40% 19
Aromatisch, weich und leicht salzig. Holunderblüte und Karamell. Leicht mit Getreide, Zitrus, Vanille und Birne. Mittellang. Cerealien, Salz und ein Hauch Vanille. Der Blend Yamazakura wurde von der japanischen Firma Sasanokawa Shuzo kreiert. Der Name Yamazakura lässt sich aus den japanischen Wörtern für Berg und Kirschblüte ableiten.

The Hakushu Single Malt Distiller's Reserve 43% 24
Die Yamazaki Destillerie wurde 1923 von Shinjiro Torii gegründet. Benannt ist sie nach dem Tal Yamazaki welches zwischen den zwei Metropolen Kyoto und Osaka im südlichen Teil der japanischen Hauptinsel liegt. 1929 kam der erste Whisky aus der Destillerie unter dem Namen « Suntory Whisky Shirofuda» auf den Markt welcher ziemlich torfig war und nicht sehr erfolgreich. 1950 gelang mit dem Suntory Old Blend der grosse Durchbruch. 1984 kam der erste Single Malt Whisky der Brennerei als 12 jährige Abfüllung auf den Markt.

The Glover 18 years, Adelphi 48.6% 24
Zu Ehren des schottischen Samurai Thomas Blake Glover und der langen Freundschaft zwischen Japan und Schottland. Es ist eine Mischung aus Longmorn, Glen Garioch und einem sehr seltenen Fass japanischen Hanyu Whisky.

BARKARTE - SPEISEN

Täglich von 12.00 Uhr bis 22.15 Uhr (letzte Bestellung)

Knabbereien

Geröstete Mandeln ³ 7.5

Marinierte Kalamata Oliven ³ 7.5

Für den Hunger BELVEDERE SPIEZ

Tatar vom Rind / Bauern Baguette ¹ 36
(nur von 12.00 – 13.30 und 18.15 – 21.00)

Bunter Blattsalat / Frühlingsgemüse ^{1/2/3} 16

Alpkäse am Stück / Trockenwurst /
eingelegtes Gemüse / Bauern Baguette / Schwarze Nüsse ^{1/2} 29

Thunersee Fish & Gemüse-Chips «Belvédère» 38
/ Dip ^{1/2}

Süsskartoffel Stäbchen / 15
Spiezer Trüffel / Mayonnaise ³

Kalbsragout/ konfierte Kartoffeln 38
/ weisser Spargel ^{1/2}
(nur von 12.00 – 13.30 und 18.15 – 21.00)

Käse und Desserts

3 Sorten Käse / Rhabarbersenf / Früchtebrot ^{1/2/3} 16

Eiskaffee Belvédère ^{1/2/3} 15
(Vanille Glace / Kaffeessenz / Rahm / Brätzeli)

Eisbecher Dänemark ^{1/2/3} 15
(Vanille Glace / Schokoladen Sauce / Mandeln / Rahm)

Eisbecher Jacques ^{1/2/3} 15
(Vanille Glace / Yuzu-Limetten Sorbet / Früchte / Brätzeli)

Glacé/Sorbet nach Wahl 1. Kugel 4
pro zusätzlicher Kugel 3
mit Rahm plus 1.5

Gerne informiert Sie unsere Servicemitarbeiter über unsere aktuellen Aromen.

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.

Abänderungen der Gerichte werden nach Aufwand verrechnet, mindestens CHF 5.00 pro Abänderung.

1 = enthält Gluten I 2 = enthält Laktose I 3 = vegetarisch