

BEL-Air

MENU

BEL-Air

À LA CARTE

Les entrées	Petite salade verte <i>Kleiner grüner Salat</i>	7.50
	Salade Bel-Air <i>Bel-Air-Salat</i>	10.–
	Potage du jour <i>Tagessuppe</i>	11.–
	Bruschetta aux tomates, dattes et basilic <i>Bruschetta mit Datteltomaten und Basilikum</i>	13.–
	Terrine de foies gras, toasts et figues caramélisées (avec 1 dl de Sauterne: 24.-) <i>Gänseleberterrine, Toasts und karamelisierte Feigen</i> (mit 1 dl Sauterne: 24.-)	18.–
	Carpaccio de Poulpe Rucola et Artichauts <i>Tintenfisch-Carpaccio mit Rucola und Artischocken</i>	22.–
	Tentacules de Poulpe grillées sur sauce méditerranéenne <i>Grillierte Tintenfisch-Tentakel auf mediterraner Sauce</i>	23.–

BEL-Air

À LA CARTE

Les pâtes	Spaghettini Bel-Air (tomates dattes, olives, rucola, ail et piment) <i>Spaghettini Bel-Air (Cherry-Tomaten, Oliven, Rucola, Knoblauch und Chili)</i>	22.–
	Gnocchi maison, sauce tomate <i>Hausgemachte Gnocchi, Tomatensauce</i>	24.–
	Spaghettini alla Carbonara <i>Spaghettini Carbonara</i>	22.–
	Parmigiana di Melanzane <i>Auberginen a la Parmigiana</i>	26.–
	Ravioli du jour <i>Tages-Ravioli</i>	25.–
	Linguine aux vongole et tomates confites <i>Linguine mit Vongole und kandierten Tomaten</i>	28.–
	Linguine aux fruits de mer et tomates confites <i>Linguine mit Meeresfrüchten und kandierten Tomaten</i>	33.–
	Tagliatelle gratinées taleggio, crème et jambon <i>Gratinierte Tagliatelle mit Käse, Rahm und Schinken</i>	28.–

BEL-Air

À LA CARTE

Les poissons	Filets de loup de mer a la méditerranéenne, p. nature et legumes <i>Wolfsbarschfilet mediterrane Ar,t Salzkartoffeln und Gemüse</i>	36.–
	Sauté de calamars aux artichauts Pommes carrées <i>Sautierte Kalmare mit Artischocken, Pommes Carrées</i>	42.–
	Poisson du jour <i>Fisch des Tages</i>	42.–

BEL-Air

À LA CARTE

Les viandes	Tagliata de boeuf, rucola, parmesan, réduction de balsamico, pommes frites, légumes <i>Rinds-Tagliata, Rucola, Parmesan, Balsamico-Reduktion, Pommes und Gemüse</i>	42.–
	Entrecote de boeuf, beurre Maître d'hôtel, pommes frites, légumes <i>Rindsentrecote, Butter Maître d'hôtel, Pommes und Gemüse</i>	42.–
	Filet d'agneau au romarin et tomates, pommes frites, légumes du jour <i>Lammfilet mit Rosmarin, Pommes, und Gemüse</i>	38.–
	Polpette maison, polenta et Légumes <i>Hausgemachte Polpette mit Polenta und Gemüse</i>	27.–

Nos viandes de veau et de boeuf sont de qualité Suisse. L'élevage naturel et sans hormones est strictement contrôlé. Grâce à une maturation prolongée, la viande devient tendre et juteuse.

Unsere Kalb- und Rindfleischprodukte sind Schweizer Qualitätserzeugnisse. Die Zucht erfolgt natürlich, hormonfrei und unterliegt strengsten Kontrollen. Eine optimale Reifung ergibt zartes, saftiges Fleisch.

BEL-Air

DESSERTS

Fondant au chocolat Maison, glace vanille <i>Hausgemachtes Schokoladenfondant, Vanilleglace</i>	15.–
Tarte aux pommes Grand-Mère, glace vanille <i>Großmutter's Apfelkuchen, Vanilleglace</i>	15.–
Semifreddo au nougat, sauce cappuccino <i>Nougat-Semifreddo mit Cappuccino-Sauce</i>	14.–
Tiramisù Maison <i>Hausgemachtes Tiramisù</i>	10.–
Crème Catalane <i>Crema Catalana</i>	10.–
Panna Cotta aux fruits rouges et coulis de fraise <i>Panna Cotta mit roten Früchten und Erdbeer-Coulis</i>	10.–
Assiette de fromage <i>Gemischter Käseteller</i>	13.–
Glace: Vanille, Mocca, Citron, Poire, Abricot. <i>Glace: Vanille, Mocca, Zitrone, Birne, Aprikose</i>	4.–
Trio de sorbets (Citron, Poire, Abricot) <i>Sorbet-Trio (Zitrone, Birne, Aprikose)</i>	12.–
Trio de sorbets (Citron, Poire, Abricot) spiritueux (Vodka, Williams, Abricotine) <i>Sorbet-Trio (Zitrone, Birne, Aprikose) mit Spirituosen (Vodka, Williams, Abricotine)</i>	15.–
Cornet à la crème <i>Rahm-Cornet</i>	4.80
Supplément chantilly <i>Extra Schlagrahm</i>	1.50