

BEL-Air

MENU

BEL-Air

À LA CARTE

Les entrées	Petite salade verte <i>Kleiner grüner Salat</i>	7.–
	Salade Bel-Air <i>Bel-Air-Salat</i>	9.50
	Potage du jour <i>Tagessuppe</i>	10.–
	Bruschetta aux tomates, dattes et basilic <i>Bruschetta mit Datteltomaten und Basilikum</i>	12.–
	Terrine de foie gras, toasts et figues caramélisées (avec 1 dl de Sauterne: 24.–) <i>Gänseleberterrine, Toasts und karamelisierte Feigen</i> (mit 1 dl Sauterne: 24.–)	18.–
	Crème de pommes de terre et noix de Saint-Jacques <i>Kartoffelcremesuppe mit Jakobsmuscheln</i>	18.–
	Tentacules de poulpe grillées sur sauce méditerranéenne <i>Grillierte Polpo-Tentakel auf mediterraner Sauce</i>	22.–
	Trio de noix de Saint-Jacques aux fines herbes <i>Jakobsmuschel - Trio an Kräuterbutter</i>	22.–

BEL-AIR

À LA CARTE

Les pâtes	Spaghettini aglio olio peperoncino <i>Spaghettini aglio olio peperoncino</i>	16.–
	Spaghettini Bel-Air (olives, rucola, ail et piment) <i>Spaghettini Bel-Air (Oliven, Rucola, Knoblauch und Chili)</i>	22.–
	Gnocchi maison, sauce tomate <i>Hausgemachte Gnocchi, Tomatensauce</i>	28.–
	Linguine aux vongole et tomates confites <i>Linguine mit Vongole und kandierten Tomaten</i>	28.–
	Linguine aux fruits de mer et tomates confites <i>Meeresfrüchte-Linguine und kandierten Tomaten</i>	30.–
	Aubergines alla Parmigiana <i>Auberginen alla Parmigiana</i>	28.–

BEL-Air

À LA CARTE

Les poissons	Nouilletes à l'encre de sèche et au ragoût de scampis <i>Nudeln an Tintenfischtinte und Scampiragout</i>	42.–
	Sauté de calamars aux artichauts et noix de St-Jacques <i>Sautierte Kalmare mit Artischocken und Jakobsmuscheln</i>	45.–
	Poisson du jour (selon arrivage) <i>Fisch des Tages (je nach Lieferung)</i>	—

BEL-Air

À LA CARTE

Les viandes	Steak de boeuf, beurre Maître d'hôtel, pommes frites, légumes <i>Rindersteak, Beurre Maître d'hôtel, Pommes, Gemüse</i>	30.–
	Coeur de filet de boeuf, beurre Maître d'hôtel, pommes frites, légumes <i>Rindsfiletmittelstück, Beurre Maître d'hôtel, Pommes, Gemüse</i>	55.–
	Tagliata de boeuf, rucola, parmesan, réduction de balsamico, pommes frites, légumes <i>Rinds-Tagliata, Rucola, Parmesan, Balsamico-Reduktion, Pommes und Gemüse</i>	45.–
	Escalope de veau viennoise, pommes frites, légumes du jour <i>Wiener Schnitzel, Pommes, Tagesgemüse</i>	40.–
	Cordon bleu de veau, pommes frites, légumes du jour <i>Cordon Bleu (Kalb), Pommes, Tagesgemüse</i>	42.–
	Filet d'agneau au romarin et tomates, pommes frites, légumes du jour <i>Lammfilet mit Rosmarin, Pommes, Tagesgemüse</i>	38.–
	Polpette maison et polenta <i>Hausgemachte Polpette mit Polenta</i>	30.–

Entrecôte et filet 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.

Entrecôte und Rindsfilet sind Schweizer Qualitätsprodukte. 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.–
Panna Cotta aux fruits rouges et coulis de fraise <i>Panna Cotta mit roten Früchten und Erdbeer-Coulis</i>	10.–
Crème Catalane <i>Crema Catalana</i>	10.–
Crème Mascarpone aux fruits rouge et coulis de fraise <i>Mascarpone-Creme mit roten Früchten und Erdbeer-Coulis</i>	15.–
Tiramisù Maison <i>Hausgemachtes Tiramisù</i>	10.–
Semifreddo au nougat, sauce cappuccino <i>Nougat Semifreddo mit Cappuccino-Sauce</i>	14.–
Assiette de fromage <i>Gemischter Käsetteller</i>	12.–
Glace à la crème: Vanille, Mocca <i>Rahmglace: Vanille, Mocca</i>	3.50
Trio de sorbets (Citron, Poire, Abricots) <i>Sorbet-Trio (Zitrone, Birne, Aprikose)</i>	12.–
Trio de sorbets (Citron, Poire, Abricots) spiritueux (Vodka, Williams, Abricotine) <i>Sorbet-Trio (Zitrone, Birne, Aprikose)mit Spiriruosen(Vodka, Williams,Abricotin)</i>	15.–
Cornet à la crème <i>Rahm -Cornet</i>	3.80
Supplément chantilly <i>Extra Schlagrahm</i>	1.–