

StudioBellerive

BRASSERIE · GRILL · BAR



Seinen Namen teilt sich das Studio Bellerive mit dem legendären Zürcher Filmstudio, das 1953 seine Geburtsstunde in den ehemaligen Indoor Tennishallen des heutigen AMERON Zürich Bellerive au Lac hatte. Zu diesem Zeitpunkt die ersten Indoor-Tennisanlagen in Europa.

Die ehemalige Tennishalle wurde dazu 1953 schrittweise zum TV-Studio umgebaut und war das erste TV-Studio des Schweizer Fernsehens.

1963 wurde im Studio Bellerive vom Schweizer Fernsehen die deutsche Version von «Dinner for One» mit den Original-Darstellern Freddie Frinton und May Warden gedreht. Die «Freddie Frinton Private Bar» in der ersten Etage des AMERON Zürich ist eine Hommage an den legendären Sketch.

Die Live-Sendung zur Mondlandung wurde 1969 vom Schweizer Fernsehen aus dem Studio Bellerive gesendet.

1972 übernahm Condor Films das Studio welches sich noch heute im Seitenflügel dieses Gebäudes an der Kreuzstrasse befindet.

SCHAUMWEINE OFFEN

Laurent Perrier La Cuvée Champagne Frankreich	1 dl	15.00
Laurent Perrier Cuvée Rosé Champagne Frankreich	1 dl	23.00
Pinot Brut Weingut Schloss Ortenberg Baden Deutschland	1 dl	12.00

ROSÉ OFFEN

Château de Selle 2022 Domaines Ott Provence Frankreich	1 dl	14.50
---	------	-------

WEISSWEINE OFFEN

Riesling-Sylvaner 2020 Weingut Zum Sternen Aargau Schweiz	1 dl	11.50
Sauvignon Blanc «Höll» 2019 Weingut Zum Sternen Aargau Schweiz	1 dl	12.50
Bianco Rovere 2022 Guido Brivio Tessin Schweiz	1 dl	13.00
Chablis 2021 Vieilles Vignes Domaine Robin Guy et Fils Burgund Frankreich	1 dl	12.50
Riesling 2022 Weingut Schloss Ortenberg Baden Deutschland	1 dl	9.00

ROTWEINE OFFEN

Pinot Noir 2019 «Höll», Wg. Zum Sternen Aargau Schweiz	1 dl	12.50
Le Puy "Emilien" 2020 Château Le Puy Bordeaux Frankreich	1 dl	15.00
Furore Baden 2020 Weingut Schloss Ortenberg Baden Deutschland	1 dl	9.00
Nebbiolo 2021 Massimo Rivetti Piemont Italien	1 dl	12.50

COCKTAILS

AMERON SPRITZ 18.00

Tanqueray Ten | Aperol | Gurke | Tonic

FRENCH 75 IN BELLERIVE 21.00

Vodka | Zitrone | Zucker | Champagner

Humphrey Bogart und Ingrid Bergmann in Casablanca. Der wahrscheinlich beste Champagner Cocktail der Welt aus einem (wenn nicht gar dem grössten) Film aller Zeiten.

ALPEN MULE 18.00

Jsotta Blanc | Appenzeller | Limette | Ginger Beer

Dieser Drink spiegelt die Wärme des Feuers und die Frische der Schweizer Alpen wieder.

SWISS ORGIN 18.00

Säntis Malt Whisky | Bitter | Honigwasser

THE DINNER FOR ONE 21.00

Lillet | Weisswein | Champagner | Maraschino

1963 wurde im Studio Bellerive vom Schweizer Fernsehen eine eigene Version von «Dinner for One» mit den Originaldarstellern Freddie Frinton und May Warden gedreht.

THE MOON LANDING 21.00

Grand Marnier | Grapefruitsaft | Champagner

1969 sendete das Schweizer Fernsehen vom Studio Bellerive aus einer Live-Sendung zur Mondlandung.

THE SWISSMAKER

19.00

Swiss Vodka | Lillet | Aperol

In Ehren an den erfolgreichsten Film der Schweizer Filmgeschichte widmen wir diesen Aperitif Cocktail an den Film „Die Schweizermacher“.

SCREW YOUR DRIVER

19.00

Vodka | Orangensaft | Galliano | Zucker | Kirschwasser | Limette

Jackie Brown, von Quentin Tarantino, läuft erst fünf Minuten und Samuel L. Jackson kippt bereits den ersten runter.

HEY SWISS RICKEY B****

19.00

Gin | Limette | Tonic Water | Yuzu

Der Gin Rickey ist der Vorreiter vieler Gin Cocktails. Im Film „the Great Gatsby“ wird er nie aus der Hand gegeben und sehr gerne täglich getrunken.

BIERFELDSCHLÖSSCHEN BRAUFRISCH
VOM FASS

Glas 30 cl 5.50

Glas 50 cl 8.00

SCHNEIDER WEISSE

Flasche 50 cl 8.00

VALAISANNE PALE ALE

Flasche 35 cl 6.00

SCHNEIDER HELLES

Flasche 50 cl 8.00

NON- ALCOHOLIC DRINKS

STUDIO LIMO -AMERON SIGNATURE 9.00
Orange | Zitrone | Rosmarin

Die AMERON Signature Limonade ist in allen unseren Hotels ein Symbol für Kreativität und Wiedererkennungswert. Ob in München, Berlin, Köln, Hohenschwangau, Bonn, Hamburg, Davos oder Luzern - Gäste können in jedem Haus eine einzigartige Limonade genießen.

HIBISCUS SPRITZ 15.00
Hibiskus | Yuzu | Tonic

VIRGIN CRANBERRY MOJITO 14.00
Minze | Cranberry | Soda

PAMPELROSE 14.00
Pink Grapefruit | Yuzu | Soda

NOGRONI 15.00
Jsotta Senza Rosso | Tanqueray Alkoholfrei | Sanbitter

Säfte

Ananas	20 cl	5.50
Cranberry	20 cl	5.50
Orange	20 cl	5.50
Tomate	20 cl	5.50
Pink Grapefruit	20 cl	5.50
Pfirsich	20 cl	5.50

SOFTDRINKS

Coca Cola	33 cl	5.50
Cola Zero	33 cl	5.50
Sinalco Original	33 cl	5.50
Sanbitter	10 cl	5.00
Chinotto	20 cl	5.50
Alpinesse Ginger Ale / Bitter Lemon	20 cl	6.00
Gazzosa Zitrone/ Mandarine	33 cl	6.50
Süessmost	33 cl	6.00
Red Bull	25 cl	6.50
Organics Black Orange	25 cl	6.50
Organics Purple Berry	25 cl	6.50
Organics Ginger Beer	25 cl	6.50
Organics Ginger Ale	25 cl	6.50
Organics Bitter Lemon	25 cl	6.50

MINERALWASSER

Rhätzünser	40 cl	6.50
Arkina	40 cl	6.50
Rhätzünser	80 cl	12.50
Arkina	80 cl	12.50
Wasser à discretion mit/ohne	p. P.	8.00

HEISSGETRÄNKE

Cafe Crème		5.00
Espresso		5.00
Doppio		7.00
Espresso Macchiato		6.00
Cappuccino		6.00
Latte Macchiato		6.00
Kanne Tee		8.00
Heisse Schokolade		6.00

GIN

TURICUM Zürich, Schweiz	16.00
DEUX FRÈRES Zürich, Schweiz & Österreich	18.00
FALCO Schaffhausen, Schweiz	18.00
MONKEY 47 Deutschland	20.00
ELEPHANT LONDON DRY GIN Deutschland	16.00
BOMBAY SAPPHIRE England	15.00
BROCKMANN'S England	16.00
TANQUERAY TEN England	16.00
KI NO BI "SEI" KYOTO DRY GIN Japan	20.00
HENDRICKS Schottland	16.00
BOTANIST Schottland	16.00
GIN MARE Spanien	16.00
LE TRIBUTE Spanien	16.00
SAFFRON GIN Frankreich	16.00

TONIC WATERS

Thomas Henry Tonic Water	6.00
Fever Tree mediterranean Tonic	6.00
Gents Swiss Roots Tonic Water	6.00
Alpinesse Tonic Water	6.00
Le Tribute	6.00
Tonics zum Gin CHF 2 weniger	

SPIRITUOSEN

WODKA 4cl

STOLICHNAYA PREMIUM	9.00
BELVEDERE	12.00
ABSOLUT ELYX	16.00

WHISK(E)Y 4cl

SÄNTIS MALT HIMMELBERG Schweiz	16.00
TALISKER STORM Isle of Skye	16.00
BRUICHLADDICH THE CLASSIC LADDIE Islay	17.00
LAGAVULIN DISTILLERS EDITION Islay	27.00
GLENKINCHIE 12Y Lowlands	15.00
AUCHENTOSHAN THREE WOOD Lowlands	16.00
NIKKA FROM THE BARREL Japan	16.00
KAVALAN OLOROSO SHERRY OAK Taiwan	19.00
THE BALVENIE CARRIBEAN CASK 14Y Speyside	19.00
THE BALVENIE DOUBLE WOOD 12Y Speyside	18.00
JOHNNY WALKER BLACK LABEL 12	16.00
JAMESON Blended Irish	15.00
FOUR ROSES BOURBON	12.00
MICHTER'S RYE BOURBON	16.00

RUM 4cl

HAVANNA CLUB AÑEJO ESPECIAL	11.00
BACARDI RESERVA ANEJO CUATRO	11.00
BACARDI 8 AÑOS RESERVA SUPERIOR	11.00
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	16.00
PLANTATION XO 20th ANNIVERSARY	16.00
ZACAPA 23 AÑOS	20.00
OPHIMUS 25Y	20.00
MOUNT GAY BLACK BARREL	15.00
SANTA TERESA 1796	14.00
BAYOU SELECT X.O.	17.00

TEQUILA / MEZCAL 4cl

JOSÉ CUERVO SILVER	11.00
JOSÉ CUERVO REPOSADO	11.00
PATRON SILVER	14.00
LE TRIBUTE MEZCAL ARTESANAL JOVEN	17.00
CACHAÇA 51	11.00

KRÄUTER / BITTER 4cl

RAMAZZOTTI	9.00
AVERNA	9.00
CAMPARI	9.00
+Orangensaft	2.00
CYNAR	9.00
APPENZELLER BITTER	9.00
FERNET BRANCA	9.00

DIVERSES 4cl

PASTIS 51	9.00
SAMBUCA	9.00
JSOTTA BIANCO	9.00
JSOTTA ROSSO	9.00

COGNAC & BRANDY 2cl

RÉMY MARTIN X.O.	26.00
REMY MARTIN VSOP	11.00
CARLOS I SOLERA GRAN RESERVA	9.00

GRAPPA / ARMAGNAC 2cl

PISCO CAPEL	6.00
GRAPPA DI LEVI Barbaresco, Moscato	14.00
NONINO LO CHARDONNAY	8.00
FERTÉ DE PARTENAY HORS D'AGE	14.00

EDELBRÄNDE 2cl

ERISMANN FRUCHTBRÄNDE Williams, Kirsch, Zwetschge, Veille Prune, Himbeer, Mirabelle	8.00
---	------

FOOD

VEGETARISCHE HÄPPLI

16.00

Auberginen Püree | Oliven Tapenade | Baguette
Eggplant puree | olive tapenade | baguette

SCHWARZWURZELCREMESUPPE

16.00

Karamellierte Haselnüsse | Sauerteig - Croûtons
Caramelised hazelnuts | sourdough croutons

PASTA OF THE DAY

32.00

nach Tagesempfehlung | daily recommendation

CAESAR SALAD

26.00

Lattich | Croûtons | Parmesan | Caesar dressing
Lettuce | croûtons | parmesan | caesar dressing
Poulet | Chicken

8.00

TORTILLA & CHEDDAR

18.00

Guacamole | Cheddar | Crème Fraîche | Mais
Guacamole | cheddar | crème fraîche | corn

TATAR VOM WALLISER ERINGER RIND

31.00 | 39.00

Café de Paris überbacken | Périgord Trüffel | eingelegte rote Zwiebeln
Café de Paris au gratin | Périgord truffles | pickled red onions

CLASSIC SWISS BEEF BURGER VON LUMA

42.00

Rindfleisch | Gruyère | Guacamole | eingelegtes Gemüse | Züri Fries
Beef | Gruyère | guacamole | pickled vegetables | Zuri fries

DESSERTS | SWEETS

WARMER APFELKUCHEN

16.00

Vanilleglace

Warm apple pie | vanilla ice Crem

GELATO GIOLITO

Glace

Schokolade | Vanille | Erdbeere

Chocolate | vanilla | strawberry

pro Kugel 5.00

Schlagrahm 1.50

Whipped cream

Sorbet

Heidelbeere | Zitrone

Blueberry | lemon

WARENDEKLARATION

FLEISCH

Poulet	Schweiz
Rind	Schweiz

EIER

Schweiz

Unsere Brotsorten

Schweizer Getreide Anbau

FISCH

Sardinen	Frankreich
----------	------------

Um Frische und Qualität stets gewährleisten zu können, müssen wir manchmal auf andere Fanggebiete oder Zuchtbetriebe ausweichen. Sollten Änderungen vorkommen, kann Ihnen unser Personal stets die aktuellen Informationen geben.