

DINNER



HERZLICH WILLKOMMEN

IM RESTAURANT STUDIO BELLERIVE

Was Sie bei uns erwarten dürfen...

Sehr geehrter Gast - wir freuen uns sehr, Sie im Restaurant **StudioBellerive** willkommen zu heissen und zu verwöhnen. Unter der Leitung von **Florian Immenkamp** und seinem engagierten Team ist es unser Ziel, Ihnen einen rundum angenehmen und unvergesslichen Aufenthalt zu bereiten.

Für kulinarische Höhepunkte, sorgt unser Küchenchef **Norbert Kiraly**, der gemeinsam mit seinem Team raffinierte, saisonal abgestimmte Gerichte kreiert. Freuen Sie sich auf eine kreative und sorgfältig ausgewählte Speisenauswahl, die Ihren Besuch zu einem besonderen Erlebnis macht.

Viel Vergnügen bei der Speisenauswahl und einen angenehmen Aufenthalt wünscht Ihnen Ihr **StudioBellerive** Team.

Als **AMERON Zürich Bellerive au Lac**, sind wir Teil der **Althoff Hotels** und freuen uns, Sie auch in unseren anderen Hotels begrüßen zu dürfen. <https://www.althoffhotels.com/de>

Seinen Namen teilt sich das Restaurant **StudioBellerive** 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 Originaldarstellern 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.

StudioBellerive

BRASSERIE · GRILL · BAR

EVENT HIGHLIGHTS IM STUDIO BELLERIVE

ON SUNDAY WE BRUNCH

Am Sonntag einfach die Seele baumeln lassen...

Geniessen Sie jeden Sonntag von 11:30 Uhr bis 15:00 Uhr einen exklusiven Champagner Brunch im **StudioBellerive**!

Freuen Sie sich auf ein ausgewogenes Frühstücks- und Vorspeisenbuffet, saisonale kreative Hauptgänge serviert am Tisch und zum Abschluss hausgemachte Desserts vom Buffet.

Im Preis inbegriffen sind eine erlesene Speisenauswahl, Kaffee- und Teevariationen, Wasser sowie eine halbe Flasche Champagner pro Person. Weitere Getränke wie Mineralwasser, Süssgetränke, Bier, Wein und Spirituosen werden separat berechnet.

Erwachsene
Kinder von 6 bis 12 Jahre

CHF 95.00
CHF 40.00

«**ESSEN** UND **TRINKEN** SIND DIE BEIDEN
grössten **FREUDEN** DES LEBENS.»

- Gustav Mahler

WEIHNACHTEN UND SILVESTER IM STUDIO BELLERIVE

Kulinarische Höhepunkte zu den Feiertagen...

Verbringen Sie die festliche Jahreszeit im stilvollen Ambiente des **StudioBellerive** und geniessen Sie unsere exquisiten Menüs zu Weihnachten und Silvester. Lassen Sie sich von unserem Küchenteam mit köstlichen, saisonalen Gerichten verwöhnen.

Heiligabend & 1. Weihnachtstag

4 – Gang Menü

CHF 130.00

5 – Gang Menü

CHF 140.00

Silvester

5 – Gang Menü

CHF 195.00

Inklusive Welcome Drink,
Mitternachts Drink und Live Musik

TASTE OF FUSION ABENDMENÜ

Zeit des Genusses...

Was gibt es Schöneres, als am Abend einfach einmal die Zeit zu geniessen? Für einen kulinarischen Abend auf höchstem Niveau empfehlen wir das von unserem Küchenchef Norbert Kiraly für Sie zusammengestellte Abendmenü. Sie wählen selbst, wie viele Gänge es sein sollen.

4 – Gang Menü	CHF 95.00 ohne Hummer und Käse
5 – Gang Menü	CHF 115.00 ohne Hummer
6 – Gang Menü	CHF 125.00

POWER HOUR LUNCH

Weil Ihre Zeit kostbar ist...

Von Montag bis Samstag servieren wir unseren «Power Hour Lunch», mit zwei Vorspeisen, zwei Hauptgängen und zwei Desserts. Sollten wir es nicht schaffen, Ihnen zwei Gänge nach Ihrer Wahl in einer Stunde zu servieren, ist das Menü offeriert. Für den dritten Gang entscheiden Sie, je nach Zeit die Ihnen zur Verfügung steht.

2 – Gang Menü	CHF 49.00 Vorspeise oder Dessert und Hauptgang
3 – Gang Menü	CHF 59.00 Vorspeise, Hauptgang und Dessert

Im Preis inklusive; Wasser und Kaffee.

Wenn Sie Fragen haben, steht Ihnen unser Serviceteam gerne zur Verfügung.

MENÜ

ZIEGENKÄSECRÈME

Ziegenkäse | Texturen von Rande | Honig
roter Amaranth

WACHTELESSENZ

Wachtelfarce | gebrannter Lauch
Schnittlauchöl

HUMMERSCHWANZ

Haselnuss | Topinambur | Feige

DUO VOM KALB

Kalbsfilet | Kalbsbäggli | Pastinake
Pfifferlinge | Kartoffel-Fondant

KÄSEAUSSWAHL

SWISS HERBST PANNA COTTA

Sanddorn | Meringue | Buttermilch

SUPPEN

WACHTELESSENZ

Wachtelfarce | gebrannter Lauch | Schnittlauchöl



SCHWARZWURZELCREMESUPPE

Karamellisierte Haselnüsse | Sauerteig - Croûtons

HUMMERBISQUE

Flusskrebis | Topinambur

VORSPEISEN

- | | | |
|----|--|---------|
| 18 | HUMMERSCHWANZ | 34 |
| | Kräuter-Buttermilch Emulsion Lattich Granny Smith | |
| 16 | TATAR VOM WALLISER ERINGER RIND | 31 39 |
| | Café de Paris überbacken Périgord Trüffel eingelegte rote Zwiebeln | |
| 22 | ZIEGENKÄSECRÈME | 25 |
| |  Ziegenkäse Texturen von Rande Honig roter Amaranth | |

«KEIN GENUSS IST VORÜBERGEHEND,
DEN EINDRUCK DEN ER HINTERLÄSST IST BLEIBEND.»

- Johann Wolfgang von Goethe



Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.
Für Informationen zu Zusatzstoffen & Allergenen, fragen Sie bitte unser Personal.

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

RINDERFILET VOM LAVASTEINGRILL VON LUMA

Markbein-Pralinen | Sellerie | Kalbsjus
Trüffel-Kartoffelterrinen

59

DUO VOM KALB

Kalbsfilet | Kalbsbäggli | Pastinake | Pfifferlinge
Kartoffel-Fondant

67

BISONENTRECÔTE

Karotten | Schalotten | Rosenkohl | Waldpilze | Kaffeejus

63

FISCH

SEETEUFEL

Kürbis | Grana-Padano | Amarettini | Petersilie

58

ZANDERFILET

Kalettes | Portulak | Safran - Risotto | Bisque

52

VEGETARISCH

HAUSGEMACHTE STEINPILZ TORTELLINI

Lauchessenz | Wildkräuter

24 | 38

WALDPILZ QUICHE

Balsamico | Crème Fraîche

34

SÜSSKARTOFFELN

Sanddorn | Apfel | Marroni

32

ABEND SPEZIAL

AB ZWEI PERSONEN

**Chateaubriand für Sie am Tisch tranchiert
und in zwei Gängen serviert**

Im ersten Service mit Sauce Béarnaise,
winterlichem Gemüse und Kartoffelgratin.

Im zweiten Service mit frischen Tagliolini
und Thymianjus.

CHF 78.00 pro Person

Das Chateaubriand bereiten wir gerne bis maximal 6 Personen zu.

«EsSENistalles.

Es ist die **Verbindung** zwischen UNS.»

- Anthony Bourdain



Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.
Für Informationen zu Zusatzstoffen & Allergenen, fragen Sie bitte unser Personal.

DESSERTS

JOGHURT-MOUSSE			19
Kräutersorbet Weisse Schokolade			
SWISS HERBST PANNA COTTA			17
Sanddorn Meringue Buttermilch			
KÄSEAUSWAHL			24
Fourme d`Ambert Brie de Meaux Gruyère Chaumes			
GELATO GIOLITO			
Glace		pro Kugel	5
Schokolade Vanille Erdbeere		Schlagrahm	1.50
Sorbet			
Heidelbeere Zitrone			



«Das Beste kommt immer zum Schluss!»

- das Dessert



Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.
Für Informationen zu Zusatzstoffen & Allergenen, fragen Sie bitte unser Personal.

WEINE IM OFFENAUSSCHANK

SCHAUMWEIN

Laurent Perrier La Cuvée 1 dl 15.00
Champagne | Frankreich

Laurent Perrier Cuvée Rosé 1 dl 23.00
Champagne | Frankreich

Pinot Brut Weingut Schloss Ortenberg 1 dl 12.00
Baden | Deutschland

WEISSWEIN

Riesling-Sylvaner, Wg. Zum Sternen 2020 1 dl 11.50
Aargau | Schweiz

Sauvignon Blanc, «Höll» Wg. Zum Sternen 2019 1 dl 12.50
Aargau | Schweiz

Bianco Rovere, Guido Brivio 2022 1 dl 13.00
Tessin | Schweiz

Riesling, Weingut Schloss Ortenberg 2022 1 dl 9.00
Baden | Deutschland

Chablis Vieilles DO Robin Guy et Fils 2021 1 dl 12.50
Burgund | Frankreich

ROSÉWEIN

Domaines Ott Château de Selle Rosé 2022 1 dl 14.50
Provence | Frankreich

ROTWEIN

Le Puy "Emilien", Château Le Puy 2020 1 dl 15.00
Bordeaux | Frankreich

Nebbiolo, Massimo Rivetti 2021 1 dl 12.50
Piemont | Italien

Pinot Noir «Höll», Wg. Zum Sternen 2019 1 dl 12.50
Aargau | Schweiz

Furore Weingut Schloss Ortenberg 2020 1 dl 12.50
Baden | Deutschland

«Es gibt nichts **Schöneres**,

als ein gutes Glas **Wein**.»

- Ernest Hemingway



Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.
Für Informationen zu Zusatzstoffen & Allergenen, fragen Sie bitte unser Personal.

WARENDEKLARATION

Ein verantwortungsvoller Umgang mit Ressourcen ist uns wichtig. Deshalb engagieren wir uns gemeinsam mit unseren Lieferanten für ein nachhaltiges Angebot.

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

FLEISCH

Rind
Kalb
Reh
Wachtel

Schweiz
Schweiz & Niederlande
Österreich
Frankreich

FISCH

Seeteufel
Zander
Wolfsbarsch
Hummer
Flusskrebs

Island
Estland
Türkei
Taiwan
China

EIER

Schweiz

BROT

Schweizer Getreide Anbau

