



sind in den Sommermonaten die Plätze im Park, denn die malerischen Anlagen und der Panoramablick auf den Zürichsee sind für jeden Besucher ein unvergessliches Erlebnis. Ein weiterer Anziehungspunkt ist die begehrte „Schönwetter-Bistro-Bar“ im Park, die ebenfalls von den Schülern und Schülerinnen der Hotelfachschule geführt wird. Wer gerne einen Platz im Freien haben möchte, sollte sicherheitshalber vorher telefonisch reservieren.

RESTAURANT BELVOIRPARK

Die Villa mit vielen Gesichtern: früher Empfangsort von Staatsmännern durch Alfred Escher, heute hat die Hotelfachschule das wunderbare Gebäude mit einem erstklassigen Restaurant zu einem begehrten Treffpunkt kulinarischer Genießer belebt. Durch die gepflegten Parkanlagen gelangen die Gäste in das Restaurant, das vor allem mit Fisch, saisonalen Spezialitäten und französischer Küche überzeugt. Ein ausgedehntes, mehrgängiges Tagesmenü oder einfach feine Gerichte à la carte dürfen bei einem Besuch im Belvoirpark nicht fehlen. Dazu bietet das Restaurant ausgezeichnete Weine aus Italien, Frankreich und der Schweiz an. Im ungezwungenen Ambiente können die Gäste die Seele baumeln lassen. Besonders beliebt



SO RESERVIEREN SIE:

Restaurant Belvoirpark

Adresse:	Seestraße 125 CH-8002 Zürich-Enge
Telefon:	0041/44/286 88 44
Telefax:	0041/44/286 88 40
Öffnungszeiten:	Di. bis Sa. 9.00 bis 24.00 Uhr
Ruhetag:	Sonntag und Montag
Preise Hauptgang:	sFr. 31,- bis sFr. 48,-
Sitzplätze:	50
Nebenzimmer:	10 bis 110 Personen
Garten/Terrasse:	80 Sitzplätze
Kreditkarten:	Mastercard, Visa, AmEx, Diners

Vorspeisen

- Würziges Tatar vom Rind, serviert mit Toast und einem Salat-Bouquet* CHF 21.–
- Gratiniertes Zanderfilet mit grobkörniger Senfkruste
serviert auf Rotkabissalat, gewürzt mit Apfel-Vinaigrette* CHF 22.–
- Rohschinken Pata Negra, serviert mit frischen Feigen
und am Tisch gehobelter Belper Knolle* CHF 23.–

Fischgerichte

- Im würzigen Sud gegarte Regenbogenforelle
mit zerlassener Butter verfeinert, Salzkartoffeln* CHF 33.–
- Unsere Forellen stammen aus der Bio-Forellenzucht Glauser in Bachs
im Zürcher Unterland*
- Gebratene ganze Seeszunge
Kräuterjus, Salzkartoffeln und gedünsteter Blattspinat* CHF 55.–
- Grillierte Zanderfilets mit Moscato-Schaum
auf sämigem Wirsinggemüse, gewürzt mit Safranfäden
Gedämpfte blaue Kartoffeln* CHF 42.–
- Gebratene Zackenbarschfilets an Zitronengras-Sauce
Basmatireis und würzige Kürbisperlen* CHF 43.–

Fleischgerichte

- Zartes Kalbsnuss-Piccata an aromatischer Marsala-Sauce
Säimiger Safranrisotto mit rezentem Parmesan, gebratene Zucchetti* CHF 41.–
- Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce
Tessiner Polenta und glasiertes Wurzelgemüse* CHF 39.–
- Gebratenes US-Rindsfilet, mariniert mit Balsamico-Essig
und garniert mit gebratenen Steinpilzen
Kartoffel-Lauch-Gratin und glasierte herbstliche Gemüse* CHF 53.–
- Gebratene Perlhuhnbrust, gefüllt mit Marroni und Pistazien,
kräftiger Jus mit gedörrten Zwetschgen und schwarzem Pfeffer
Kräuter-Pizokel und herbstliche Gemüse* CHF 39.–

Unsere Haus-Spezialitäten

- Zartes geschnetztes Kalbfleisch mit einer feinen Champignon-Rahmsauce,
begleitet von einer goldgelben Butter-Rösti* CHF 42.–
- Zarte Kutteln an einer Rahmsauce aus Engemer Riesling x Sylvaner
mit feinen Gemüsen und Schnittlauchkartoffeln* CHF 29.–
- Original Bündner Capuns an einer Rahmsauce serviert,
mit Bündner Bergkäse überbacken und mit Rohschinken-Streifen garniert* CHF 29.–