



Aperitif

Glas Prosecco ⁽¹⁾	0,1l	EUR 4,30
Glas Riesling Sekt vom Weingut Klumpp ⁽¹⁾ pur oder mit Orangensaft	0,1l	EUR 4,80
Martini bianco oder rosso ⁽¹⁾	0,05l	EUR 4,00
Campari ⁽²⁾ Soda oder mit Orangensaft	0,2l	EUR 5,50
Aperol Sprizz (Aperol ^(2,3) , Prosecco ⁽¹⁾ , Mineralwasser)	0,2l	EUR 6,50
Lillet Wild Berry	0,2l	EUR 6,50
Prisecco alkoholfrei ⁽²⁾	0,1l	EUR 4,30

Vorspeisen

Gratinierter Honig-Ziegenkäse auf Salatbett		EUR 10,50
Vitello Tonnato Scheiben vom Kalbfleisch in Thunfischsauce		EUR 12,50
Carpaccio vom Rind mit Spänen vom Parmesan & Rucola		EUR 13,00
Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung auf Linsen-Curry-Crème	 <i>Vegan</i>	EUR 12,50



RESTAURANT
BELVEDERE

Suppen

<i>Klare Rinderkraftbrühe mit Maultascheneinlage</i>		EUR 5,50
<i>Tomatensuppe mit hausgemachten Croûtons</i>	<i>Vegan</i>	EUR 5,50

Salate

<i>Gemischter Salat mit Balsamico- oder Joghurt-Dressing</i>	<i>V</i>	EUR 5,50
<i>Blattsalate mit gehobeltem Parmesan und Balsamico-Dressing</i>	<i>V</i>	EUR 6,50
<i>Caesar Salad Romanasalat mit Caesar-Dressing und Parmesan</i>		EUR 9,50
<i>wahlweise mit gebratenen Hähnchenbruststreifen oder mit gegrillten Garnelen</i>		EUR 12,50 EUR 14,50
<i>Großer gemischter Salat mit Rumpsteakstreifen oder mit gegrillten Garnelen</i>		EUR 16,50

Pasta

<i>Tagliatelle mit Steinpilzen, Kirschtomaten und Parmesan</i>	<i>V</i>	EUR 16,00
<i>Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat in Salbeibutter mit Kirschtomaten</i>	<i>V</i>	EUR 15,50
<i>Linguine mit Meeresfrüchten</i>		EUR 16,50

*Alle Preise verstehen sich inkl. Service und der aktuellen gesetzlichen MwSt.
Zusatzstoffe: 1 Sulfite, 2 Farbstoff, 3 Chinin, 4 Natrium und Phosphat, 5 geschwärzt, 6 Süßstoffe
Bei Fragen zu Allergenen reichen wir Ihnen gerne unsere zusätzliche Dokumentation.*



Klassiker aus allen Regionen

Schweizer Wurstsalat ⁽⁴⁾ mit Pommes frites		EUR 10,50
Allgäuer Käsespätzle mit Zwiebeln und Blattsalaten		EUR 12,00
Schwäbische Maultaschen mit Zwiebeln oder gebratenem Ei, mit kleinem Beilagensalat		EUR 13,00
Hausgemachter Hamburger vom Kalb und Rind, mit Bacon, überbacken mit würzigem Käse, dazu Zwiebel-Walnuss-Chutney, Pommes frites und Salatgarnitur		EUR 18,50

Fleisch

Gebratenes Schweinefilet an dunkler Sauce mit Pilzen und hausgemachten Spätzle		EUR 18,00
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln		EUR 18,50
Geschmorte Rinderbäckchen in Rote-Beeren-Sauce mit Tagliatelle		EUR 18,50
Rumpsteak medium gebraten wahlweise mit Kräuterbutter oder Chili-Hollandaise oder Zwiebeln Gemüse und Rosmarinkartoffeln		EUR 22,00
Rinderfilet medium gebraten mit Gemüse und Pommes frites		EUR 29,50

Fisch

Gegrilltes Lachsfilet mit gratiniertem Gemüse und Salzkartoffeln		EUR 23,50
Seeteufel vom Grill mit Kichererbsencreme und schwarzem Risotto		EUR 23,50



RESTAURANT
BELVEDERE

Desserts

<i>Crème Brulée</i> <i>mit Eis von roten Beeren</i>	EUR 7,50
<i>Panna Cotta</i> <i>mit roter Grütze</i>	EUR 7,50
<i>Dessertvariation Belvedere</i>	EUR 8,50

Kaffee und Tee

<i>Espresso</i>	EUR 2,40
<i>Espresso doppio</i>	EUR 3,90
<i>Espresso macchiato</i>	EUR 2,70
<i>Cappuccino</i>	EUR 3,10
<i>Latte macchiato</i>	EUR 3,20
<i>Café crema</i>	EUR 2,50
<i>Milchkaffee</i>	EUR 3,20
<i>Affogato mit Vanilleeis</i>	EUR 4,10
<i>Becher Tee</i> <i>(schwarz, grün, Früchte, Kräuter, Minze etc.)</i>	EUR 2,50

*Alle Preise verstehen sich inkl. Service und der aktuellen gesetzlichen MwSt.
Zusatzstoffe: 1 Sulfite, 2 Farbstoff, 3 Chinin, 4 Natrium und Phosphat, 5 geschwärzt, 6 Süßstoffe
Bei Fragen zu Allergenen reichen wir Ihnen gerne unsere zusätzliche Dokumentation.*