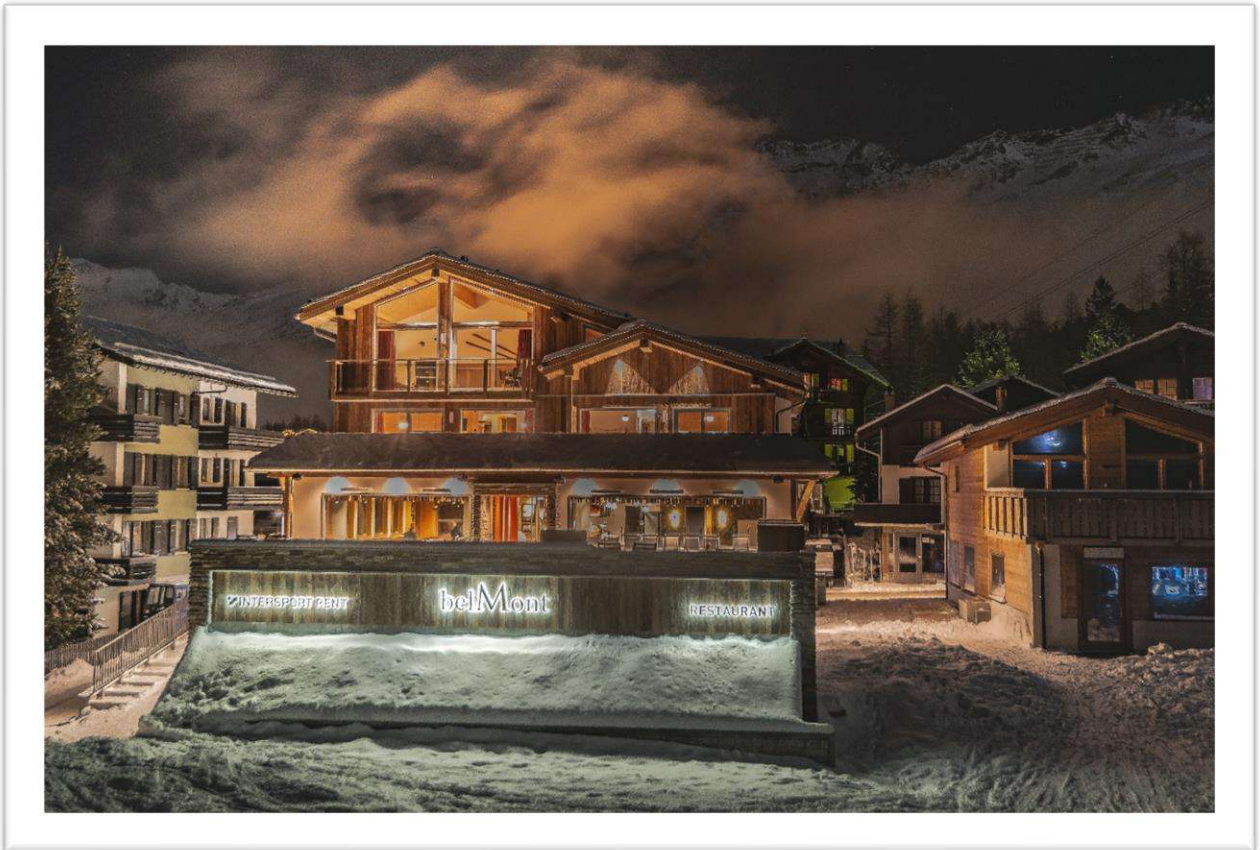


belMont



Abendkarte

18:00 – 21:00

Vorspeisen

Hausgemachtes Tomatenmousse mit Gemüse-Carpaccio & Rohschinken Mousse aux tomates fait maison avec carpaccio de légumes & jambon cru fresh tomato mousse with vegetable-carpaccio & cured ham	15.80
Lachs-Tartar an einer Honig-Senf-Sauce Tartare au saumon avec sauce au miel et moutard salmon tartare with honey mustard sauce	18.50 / 36.00

Suppen

Tomatensuppe mit Rahmhaube avec de la crème with wipped creme	11.00
Gemüsecrèmesuppe soupe crémeuse aux légumes vegetable creme soupe	11.00

Salat

Poulet Curry Salat 13.50 / 19.00
grüner Salat, Pouletwürfel, Früchte
salade verte, poulet tiède au curry, fruits
green salad, chicken curry, fruits

Blattsalat 9.00
salade verte
green salad

Salat Belmont 14.50
grüner Salat, Speck und Kartoffelwürfel
salade verte, lard et pommes de terre
green salad, bacon and potatoes

Gemischter Salat 10.50 / 18.00
salade méele
mixed salad

Fleischgerichte

Entrecôte Café de Paris	44.00
Lady's Cut an Kräuterbutterschaum, Pommes Frites und Gemüse avec mousse de beurre aux herbes, frites et légumes with herb butter mousse, french fries and vegetables	
Rinds-Stroganoff mit Spätzli und Gemüse	42.00
boeuf-stroganoff avec spaetzli et légumes beef-stroganoff with spaetzli and vegetables	
Kalbsgeschnetztes mit Lauchreis und Gemüse	38.50
émincé de veau avec riz aux poireaux et légumes sliced veal with leek rice and vegetables	
Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Gemüse	28.00
escalope panée avec frites et légumes schnitzel with french fries and vegetables	
belMont Burger mit Pommes-Frites	28.00
Tomaten, Salat, Zwiebeln, Käse, hausgemachte Burger-Sauce tomates, laitue, oignons, fromage, sauce burger maison tomatoes, lettuce, onions, cheese, homemade burger sauce	
Poulet-Flügeli mit Pommes Frites und Tartarsauce	23.50
ailles de poulet avec frites et sauce tartare chicken wings with french fries and tartare sauce	

Cordon Bleu Variationen

*Cordon Bleu 38.00
Schinken, Käse
jambon, fromage
ham, cheese

*Cordon Blanc 38.00
Speck, Zwiebeln, Käse
lard, oignons, fromage
bacon, onion, cheese

*Cordon Vert 38.00
Lauch, Kartoffeln, Äpfel, Käse
poireau, pommes de terre, pommes, fromage
leek, potatoes, apples, cheese

*Cordon Jaune 38.00
Ananas, Schinken, Käse
ananas, jambon, fromage
pineapple, ham, cheese

Fleischherkunft: **Rind:** Südamerika / Schweiz **Schwein:** Schweiz / Deutschland
Geflügel: Schweiz / Ungarn **Lachs:** Schweiz **Kalb:** Schweiz

*Cordon Rouge	38.00
Trockenfleisch, getrocknete Aprikosen, Käse viande séchée, abricots secs, fromage dried meet, dried apricot, cheese	
*Cordon 13 Sterne	38.00
Rohschinken, getrocknete Tomaten, Käse jambon cru, tomate sechée, fromage with cured ham, tomato, cheese	
*Cordon Feu (scharf)	38.00
Chorizo, Chili, Käse (fort) chorizo, piment rouge, fromage (spicy) chorizo, chili, cheese	
*Cordon Prune	38.00
Zwetschgen, Speck, Käse prunes, lard, fromage plum, cheese, bacon	

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, fragen Sie unsere Mitarbeiter.

*Cordon Zola	39.00
Rohschinken, Birne, Gorgonzola jambon cru, poire, gorgonzola cured ham, pear, gorgonzola	
*Cordon Riche	44.00
Parmaschinken, Trüffel, Käse jambon de parme, truffes, fromage parma ham, truffle, cheese	
*Cordon Saas	38.00
brauner Kohl, Kartoffeln, Saaserwurst, Käse, Roggenmehl chou brun, pommes de terre, saucisse de saas, fromage, farine de seigle brown cabbage, potatoes, sausage, cheese, rye flour	
*Cordon Gris	42.00
Steinpilze, Käse bolets, fromage porcini mushrooms, cheese	

*Alle unsere Cordon Bleus servieren wir mit Pommes frites und Gemüse
Tous nos cordon bleu sont servis avec des frites et des légumes
All our cordon bleus are served with french fries and vegetables

Teigwaren

Penne Rinaldini	24.50
mit Gemüse an einer leichten Currysauce avec légumes et sauce au curry * with vegetable on a currysauce	
Penne Belmont	24.50
Tomatensauce mit Schinken, Champignons, Zwiebeln sauce tomate, jambon, champignon, oignon tomato sauce, ham, mushrooms, onions	
Spätzli	25.00
hausgemachte Butterspätzli an Champignonrahmsauce, Schinken und Käse überbacken spatzli fait maison avec sauce aux champignons, jambon et gratiné au fromage housemade spatzli in a mushroom sauce, ham and gratinated cheese	
Gemüse-Spätzli	25.00
spatzli avec légumes, sauce à la crème et gratiné au fromage spatzli with vegetable and gratinated cheese	
Steinpilz-Spätzli	29.00
spatzli avec bolets et gratiné au fromage spatzli with porcini mushrooms and gratinated cheese	
Süsskartoffel – Kichererbsen-Curry	25.00
Curry avec patates douces et pois chiches Curry with sweet potatoes and chickpeas	

Fondues

ab 2 Personen * à partir de 2 personnes * from 2 persons

Fondue Anniviarde

54.00 p.P.

In heimischen Kräutern eingelegtes Rindfleisch
mit hausgemachten Saucen, Pommes frites und Reis
boeuf mariné aux herbers avec différentes sauces, frites et du riz
beef marinated in local herbs with different sauces, french fries and rice

Fondue Bourguignonne

52.00 p.P.

Rindswürfel mit hausgemachten Saucen, Pommes frites und Reis
viande de boeuf avec différentes sauces, frites et du riz
cubes of beef with different sauces, french fries and rice

Fleisch supplement 100g

15.00

Käse-Fondue

28.00 p.P.

fondue au fromage * cheese fondue

Steinpilz Fondue

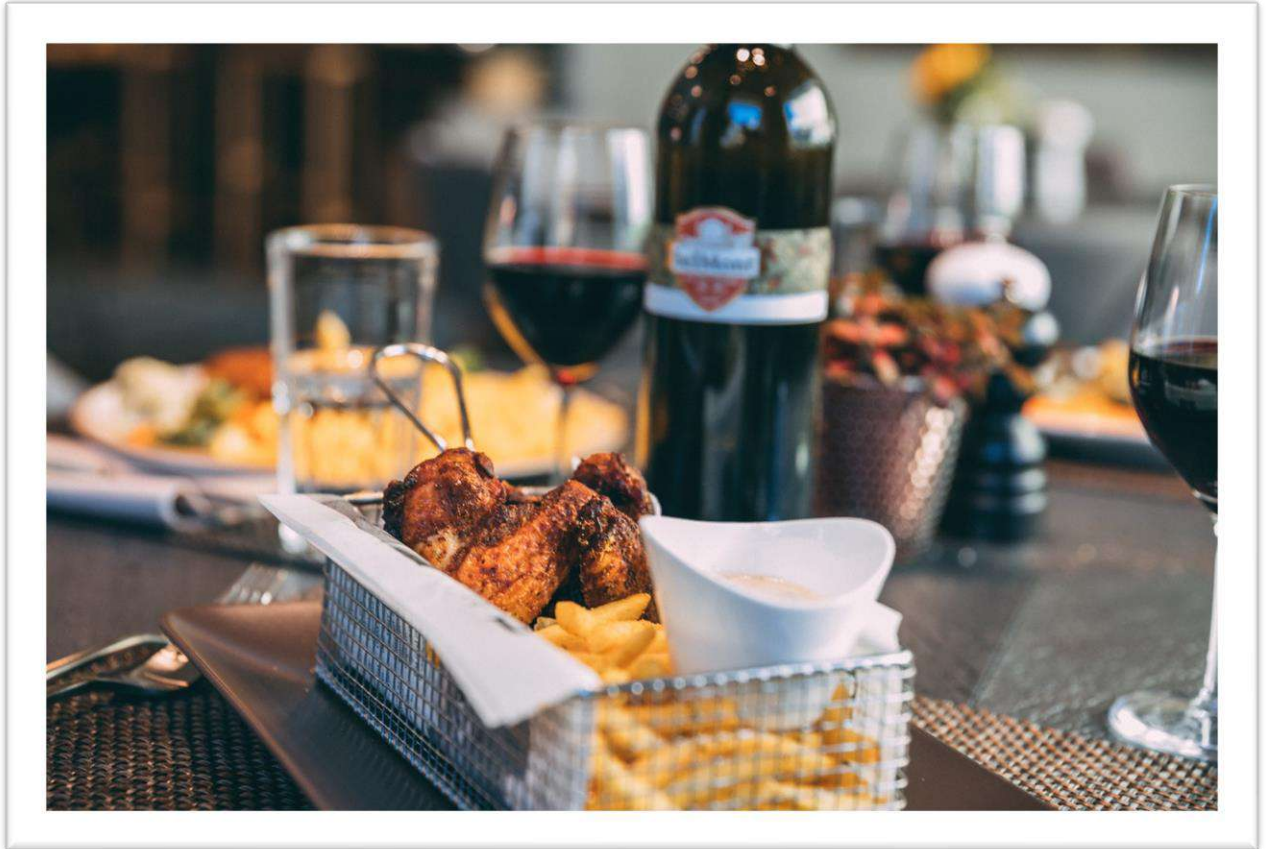
32.00 p.P.

fondue au bolets * cheese fondue with porcini mushrooms

Kartoffeln zum Fondue

3.00 p.P.

belMont



Mittagskarte

11:00 – 14:00



Vorspeisen & aus dem Spycher



- Blattsalat** *salade verte – green salad* 9.00
- Gemischter Salat** 10.50 / 18.00
salade mêlée – mixed salad
- Salat Belmont** 14.50
mit Speck und Kartoffelwürfel
avec du lard et des pommes de terre
with bacon and potatoes
- Poulet-Curry-Salat** 13.50 / 19.00
mit Früchten garniert
salade de poulet au curry
accompagnée de fruits
chicken curry salad with a fruit garnish
- Tomatensuppe** 11.00
mit Rahmhaube – *avec crème chantilly*
with whipped cream

- Walliserteller** 29.50
Trockenfleisch, Rohschinken, Hobelkäse,
Saaser Wurst, Speck – *viande séchée,*
jambon cru, fromage raboté, saucisse
de Saas, lard – air-dried beef, cured ham,
shaved cheese, sausage from the Saas, bacon
- Trockenfleischteller** 29.50
Viande séchée – air-dried beef
- Hobelkäse** 29.00
Fromage raboté – shaved cheese
- Gemüsecrèmesuppe** 11.00
soupe crémeuse aux légumes
vegetable cream soup



Teigwaren

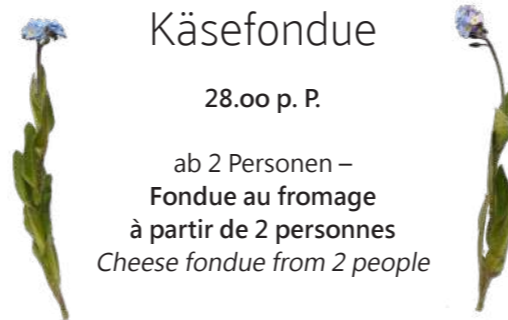
- Penne Rinaldini** 24.50
mit Gemüse an einer leichten Currysauce
avec des légumes et une sauce au curry
with vegetables in a currysauce
- Penne Belmont** 24.50
Tomatensauce mit Schinken,
Champignons, Zwiebeln
sauce tomate, jambon, champignons
et oignons – tomato sauce, ham
mushrooms and onions

- Spätzlipfanne** 25.00
Hausgemachte Butterspätzli an
Champignonrahmsauce, Schinken,
mit Käse überbacken
spätzli faits maison servis avec une sauce aux
champignons, jambon et du fromage râpé
housemade spätzli with a mushroom sauce,
ham and grated cheese
- Gemüse-Spätzli** 25.00
spätzli aux légumes, gratiné au fromage
spätzli with vegetables and grated cheese

Käsefondue

28.00 p. P.

ab 2 Personen –
Fondue au fromage
à partir de 2 personnes
Cheese fondue from 2 people



Fleisch & Fitnesssteller

- Cordon-Bleu** 38.00
mit Pommes-Frites, Gemüse
avec des frites et des légumes
with french fries and vegetables
als Fitnesssteller 36.00
assiette fitness – with salad
- Paniertes Schnitzel** 28.00
mit Pommes-Frites, Gemüse
escalope panée avec des frites, des légumes
with french fries and vegetables
als Fitnesssteller 26.00
assiette fitness – with salad
- Poulet-Flügeli** 23.50
mit Pommes-Frites und Tartarsauce
ailes de poulet, frites et sauce tartare
chicken wings with french fries
and tartare sauce
als Fitnesssteller 22.00
assiette fitness – with salad
- Kalbsgeschnetzeltes** 38.50
mit Lauchreis und Gemüse
émincé de veau avec riz aux poireaux
et légumes – sliced veal with leek rice
and vegetables
- belMont Burger** mit Pommes Frites 28.00
Tomaten, Salat, Zwiebeln, Käse,
hausgemachte Burgersauce
tomates, laitue, oignons, fromage,
sauce burger maison
Tomatoes, lettuce, onions, cheese,
homemade burger sauce



Kinder-Menüs

bis 12 J. - up to age 12

- Ich weiss nicht** 16.50
Schweinschnitzel paniert mit
Pommes-Frites und Gemüse
Escalope de porc panée avec des frites
et des légumes
Breaded Pork schnitzel with french fries
and vegetables
- Ist mir egal** 12.80
Spätzli mit Käse überbacken
Spätzli gratiné au fromage
Spätzli topped with grated cheese
- Ich will Kätschap** 8.50
Portion Pommes-Frites – *french fries*
- Ich will das nicht** 12.50
Pouletflügeli mit Pommes-Frites
Ailes de poulet avec des frites
Chicken wings with french fries
- Ich will jetzt spielen** 12.50
Chicken-Nuggets mit Pommes-Frites
Nuggets de poulet avec des frites
Chicken nuggets with french fries
- Hab keinen Hunger** 12.00
Penne mit Tomatensauce
Penne à la sauce tomate
Penne with tomato sauce

Preise in CHF inkl. MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien auslösen können, fragen Sie unsere Mitarbeiter.

Fleischherkunft

Kalb: Schweiz | Rind: Schweiz / Südamerika | Schwein: Schweiz / Deutschland | Geflügel: Schweiz / Ungarn



Apart Lodge

**Apartements für
4-6 Personen
Ski-In Ski-Out**

www.belmont-saas-fee.ch

