



Unser Wochenangebot von
Montag-Freitag, 13. Oktober – 17. Oktober 2025

Suppe

Rinderconsommé | Flädle | Kräuter _7,50

Vorspeise

Nordischer Matjes | flambiertem Romana Salatherz | Rote Bete-Apfel-Chutney |
ausgarniert mit Citrus-Gremolata | Buttermilchsud | Dill-Öl _12,50

Nachspeise

Apfelstrudel | Bourbon Vanille-Sauce | Preiselbeeren | Pistazien-Cremeeis _7,50

Cordon Bleu

Saftschinken & Bergkäse gefüllt | Bratkartoffeln | Bratenjus | Beilagensalat
_19,50

Rote Bete-Risotto

mit Parmesan & Weißwein verfeinert | sautierter Babyspinat |
Meerrettichmousse _14,50

Belsers NEWS

Das Belsers feiert 10 Jahre!

Feiern Sie mit uns
und lassen Sie sich von Christer Belser mit Team bekochen!
Unser **Jubiläums-Menü** ist erhältlich vom 15.10.-02.11.2025.
Am Besten gleich reservieren!

Kleine Speisekarte zum Mittagstisch

Vorspeisen

Kleine Salatschüssel

Rohkost – und Blattsalate, Joghurtdressing, dazu frische Kräuter

10

Tatar vom Sashimi Yellow Fin Tuna

verfeinert mit einer Limetten-Miso-Vinaigrette, dazu Wakame-Algensalat und Edamame, ausgarniert mit Wasabi-Mayonnaise und Reis-Crisp

23

Hummerschaumsüppchen Deluxe

mit Garnelen-Tatar, Forellenkaviar und einer hausgemachten Hummer-Ravioli

19

Hauptgänge

„Belsers Klassiker“

Zarter Rinderschmorbraten vom deutschen Weiderind
glasiert mit einer Barolo Rotweinjus, serviert mit getrüffelem Kartoffel-Sellerie-Püree und Spinat-Lauch-Cassoulet

35

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

in milder Salzbutter gebraten, angerichtet mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln

33

Rustico Porcini

Ravioli gefüllt mit Steinpilzen und Ricotta, geschwenkt in einer getrüffelten Waldpilz-Velouté, dazu Babyspinat, Parmesan und Herbsttrüffel vom Hobel

Vorspeise 18 | Hauptgang 25

Belsers Mittagstisch

Wählen Sie zum Mittagstisch ausgewählte Gerichte aus unserer kleinen Karte.

Bon Appétit!