

Nova

Gänseleber / Haselnuss / Schokolade
Calamare / Karotte / Piment d' Espelette
Knusper / Kichererbse / Baharat
Champignon / Portwein / Kräuter
Kingfisch / Rettich / Sesam / Ponzu / Spirulina
Dashi / Pumpernickel / Tofu / Alge

Auster

Meerwolf / Ochsenchwanz / Gin-Tonic
Quinoa / Gurke / Wasabi

Snowcrab

Aal / Mandel / Kürbis / Enoki / Lavas

Carabinero

Jalapeno / Spitzpaprika / Grüner Curry

Rotbarbe

Grapefruit / Venere Reis / Chives

Taube

Süsskartoffel / Dattel / Kohlrabi / Navets
Rotkabis / Rande

Schweizer Käse

Panforte / Quittengelee
oder

Zitrus

Kaffee / Schokolade / Passionsfrucht

Menü CHF 145.00 inkl. 7,7% MWST

Cellar

Gänseleber / Haselnuss / Schokolade
Calamare / Karotte / Piment d' Espelette
Knusper / Kichererbse / Baharat
Champignon / Portwein / Kräuter
Kingfisch / Rettich / Sesam / Ponzu / Spirulina
Dashi / Pumpernickel / Tofu / Alge

Avocado

Semmelstoppelpilz / St. Maure / Brunnencress
Chiasamen / Zitrone / Tamarillo

Schwarzwurzel

Trüffel / Macaron / Blumenkohl / Bergkartoffel

Jacobsmuschel

Langoustine / Cipolotti / Jerusalem Artischocke
Buuresalsiz / Tanne

Seezunge

Kürbis / Karotte / Federkohl / Sauerkraut

Wagyubeef

Shortrib / Kartoffel / Bimi / Champignon

Schweizer Käse

Panforte / Quittengelee
oder

Ananas

Sellerie / Yuzu / Galanga / Saké

Menü CHF 145.00 inkl. 7,7% MWST

Bellevue's NOVA – the restaurant

Ab 15. Dezember 2018 bis 31. März 2019 wieder offen. Lassen Sie sich von einem Aromaspektakel in Form von zwei internationalen 6- Gang Menüs plus 3 zusätzliche Überraschungsgänge verführen und erleben Sie ein paar unvergessliche Stunden in unserem über 441 Jahre alten Gewölbekeller. Ruud Willemsen ist im NOVA neu mit 16 Gault-Millau Punkten ausgezeichnet worden.

Für Unverträglichkeiten, persönliche Esskulturen und Allergien haben wir Verständnis, können aber keine Menüänderungen vornehmen. Hunde bleiben draussen, viele unserer Gäste schätzen dies sehr im NOVA – the restaurant.

