



Menu Marché

Crème de tomate
Tomatensuppe

oder/ou

Jus de pomme et de banane
Apfel-Bananen-Saft

Buffet d'Antipasti
Antipasti-Buffer

Duo de veau – poitrine et carré – et risotto à l'ail d'ours
Garniture de légumes
Duo vom Kalb – Brust und Karree – mit Bärlauchrisotto und Gemüse garnitur

oder/ou

Gnocchi de pommes de terre maison aux légumes méditerranéens
Roquettes, tomates séchées, olives et parmesan
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit mediterranem Gemüse
Ruccola, Trockentomaten, Oliven und Parmesan

Tiramisù aux rhubarbes et glace de fraise
Tiramisu mit Rhabarber und Erdbeersorbet

oder/ ou

Dessert à la carte
Dessert von der Karte

CHF 65.– für 4-Gänge/ CHF 77.– mit Käse vom Buffet

Bellevue Parkhotel & Spa
15. März 2019



Menu Découverte

Mittwoch bis Sonntag

Duo de truite saumonée bio du Blausee Coquilles Saint-Jacques, fenouil et oranges

Duett von der Bio-Lachsforelle vom Blausee und Jakobsmuscheln
mit Fenchel und Orangen

Crème de racine de persil, truffes fraîches aux tranches de poularde de Bresse

Cremesuppe von der Petersilienwurzel
mit frischen Trüffeln und Tranchen vom gebratenen Bresse-Huhn

Filet de skrei, salicorne marinée et betterave Mousse de pommes de terre au raifort

Skrei-Filet auf mariniertem Salicorne
Randen und Kartoffelmousseline mit Meerrettich

Duo d'agneau – poêlé et braisé – à la fregola sarda Couscous aux brocolis et à la réglisse

Zweierlei vom Lamm – gebraten und geschmort – auf Fregola Sarda
Brokkoli-Couscous und Lakritze
ou/oder

US Flank Steak du «Green Egg»

Trois sauces, légumes, gratin dauphinois ou fregola sarda
US Premium Flank Steak vom Holzkohlengrill «Green Egg»
Dreierlei Saucen, Gemüse und Kartoffelgratin oder Fregola Sarda

Choix de fromages de d'ici et d'ailleurs

Käse von nah und fern

Composition de pomme à la vanille et à l'argousier

Komposition vom Apfel mit Vanille und Sanddorn

Menu complet 130.–

Menu mit zwei Vorspeisen 105.–

Eine Vorspeise nach Wahl, Hauptgang, Käse oder Dessert 80.–

Für Hotelgäste mit Halbpension: Menu complet, Aufpreis 70.–

Menu mit zwei Vorspeisen, Aufpreis 58.– zur Halbpension



Suppen und Vorspeisen Soupes et Entrées

Crème de tomate
Tomatencremesuppe
CHF 10.–

Buffet d'Antipasti
Antipasti-Buffer
CHF 25.–

Variation de saumon, sauce acidulée et blinis
Variation vom Lachs mit Sauerrahm und Blinis
CHF 25.–

**Crème de racine de persil, truffes fraîches
aux tranches de poularde de Bresse**
Cremesuppe von der Petersilienwurzel
mit frischen Trüffeln und Tranchen vom gebratenen Bresse-Huhn
CHF 16.–

**Filet de skrei, salicorne marinée et betterave
Mousse de pommes de terre au raifort**
Skrei-Filet auf mariniertem Salicorne
Randen und Kartoffelmousseline mit Meerrettich
CHF 25.–



Hauptgänge plats principaux

Duo de veau – poitrine et carré – et risotto à l’ail d’ours Garniture de légumes

Duo vom Kalb – Brust und Karree – mit Bärlauchrisotto und Gemüse garnitur
CHF 38.–

Gnocchi de pommes de terre maison aux légumes méditerranéens Roquettes, tomates séchées, olives et parmesan

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit mediterranem Gemüse
Ruccola, Trockentomaten, Oliven und Parmesan
CHF 32.–

Duo d’agneau – poêlé et braisé – à la fregola sarda Couscous aux brocolis et à la réglisse

Zweierlei vom Lamm – gebraten und geschmort – auf Fregola Sarda
Brokkoli-Couscous und Lakritze
CHF 48.–

US Flank Steak du «Green Egg»

Trois sauces, légumes, gratin dauphinois ou fregola sarda
US Premium Flank Steak vom Holzkohlengrill «Green Egg»
Dreierlei Saucen, Gemüse und Kartoffelgratin oder Fregola Sarda
CHF 48.–

Schweizer Klassiker / typiquement suisse

Joue de veau braisée, tranches de côte à l’os «Luma CH premium»

Pommes de terre farcies, brocoli et carottes glacées
Geschmorte Kalbsbacke mit Tranchen vom Luma CH Premium Rib Eye
Gefüllten Kartoffeln, Brokkoli und glasierte Karotten
CHF 45.–



Vom Holzkohlengrill « Green Egg»

Montag bis Sonntag

Luma US-Premium Rib Eye (Gentlemens'cut) 400g
CHF 65.–

**Luma | US Premium Striploin |
Rindsentrecôte 160g | 220g**
CHF 46.– | 55.–

US Premium Flank-Steak | 180g
CHF 50.–

Steak vom Pata Negra | 180g
CHF 48.–

Serviert mit saisonalem Gemüse und dreierlei Saucen

Wahlweise dazu:
+ Kartoffelgratin
+ Pommes frites
+ Bratkartoffeln



Käse und Süßspeisen Fromages et desserts

Buffet de fromages d'ici et d'ailleurs

Käseauswahl vom Buffet

CHF 12.–

Käsebuffet von Manfred Schmid

CHF 17.–

Dessert du jour – voir Menu Marché

Tagesdessert – siehe Menu Marché

CHF 12.–

Gâteau au chocolat Toblerone Salade d'ananas et sorbet de banane

Küchlein von der Toblerone-Schokolade

Ananassalat und Bananensorbet CHF 14.–

Crème à la vanille, chutney de pommes et son sorbet, croquant d'amande

Vanillecreme mit Apfelchutney

Apfelsorbet und Mandelkrokant

CHF 14.–

Mouse au café et au chocolat Sorbet à la mangue et meringue

Kaffee-Schokoladen-Mousse mit

Mangosorbet und Meringues

CHF 14.–

Panna Pina Colada, sorbet au litchi Coulis de fruits de la Passion

Panna Pina Colada mit

Litschisorbet und Passionsfruchtcoulis

CHF 14.–

Coupe Dänemark

Coupe Danemark

CHF 12.–

Café Gourmand

Mini-Dessert des Tages mit Kaffee Creme oder Espresso

CHF 8.50