



BELLEVUE

PARKHOTEL & SPA
ADELBODEN





Menu Marché

Fünf Gänge auf Gourmetniveau – täglich frisch und neu zusammengestellt

Crème de petits pois verts à la menthe

Grünerbsencremesuppe mit Minze

oder/ou

Smoothie à la tomate, pomme et au fenouil

Tomaten-Apfel-Fenchel-Smoothie

Salade d'automne, chips de pain, potiron mariné et ses graines

Herbstliche Blattsalate mit Brotchips, mariniertem Kürbis und Kürbiskern

oder/ou

Terrine de viande des Grisons, salade frisée aux champignons tièdes

Bündner Fleischterriner mit lauwarmem Pilzsalat und Friséesalat

oder/ou

Foie de veau suisse sauté et céleri

Rondelles d'oignons frits, pommes et jus de vin Porto

Gebratene Schweizer Kalbsleber mit Sellerie

Gebackenen Zwiebelringe, Apfel und Portweinjus

Médaille de saumon suisse grillé et risotto au safran

Courgettes, aubergines et artichauts

Gebratenes Schweizer Lachsmedaillon mit Safranrisotto

Zucchetti, Auberginen und Artischocken

oder/ou

Spätzli à la noix de Grenoble, poire pochée et marrons

Choux de Bruxelles, racines de persil, carottes et espuma de persil

Baumnußspätzli mit pochierter Birne und Kastanien

Rosenkohl, Petersilienwurzeln, Karotten und Petersilienschaum

Parfait aux pralines et au nougat, mûres et sabayon de cassis

Pralinen-Nougat-Parfait mit Brombeeren und Cassis Sabayon

oder/ou

Coupe à la mangue, sorbet au citron et glace au chocolat Chantilly

Coupe mit Mango, Zitronensorbet, Schokoladeneis und Schlagrahm

CHF 70.– 5-Gang-Menü inkl. Käse vom Buffet, CHF 77.– mit Käsebuffet Manfred Schmid

CHF 55.– 3-Gang-Menü: Suppe, Smoothie oder Salat + Hauptgang + Käse oder Dessert
(CHF 62.– mit Manfred Schmid's großem Käsebuffet)



Suppen und Vorspeisen Soupes et Entrées

Smoothie à la tomate, pomme et au fenouil

Tomaten-Apfel-Fenchel-Smoothie

CHF 8.–

Crème de petits pois verts à la menthe

Grünerbsencremesuppe mit Minze

CHF 10.–

Salade d'automne, chips de pain, potiron mariné et ses graines

Herbstliche Blattsalate mit Brotchips, mariniertem Kürbis und Kürbiskern

CHF 12.–

Terrine de viande des Grisons, salade frisée aux champignons tièdes

Bündner Fleischterriner mit lauwarmem Pilzsalat und Friséesalat

CHF 25.–

Foie de veau suisse sauté et céleri

Rondelles d'oignons frits, pommes et jus de vin Porto

Gebratene Schweizer Kalbsleber mit Sellerie

Gebackenen Zwiebelringe, Apfel und Portweinjus

CHF 25.–



Hauptgänge Plats principaux

Schweizer Klassiker / Typiquement suisse

Selle de chevreuil en croûte de noix et gnocchi maison au potiron
Chou rouge, poire pochée, airelles rouges et légumes glacés
Rosa gebratener Rehrücken im Nussmantel mit hausgemachten Kürbisgnocchi
Rotkohl, pochierte Birne mit Preiselbeeren und glasiertes Gemüse
CHF 48.-

Filet de sandre suisse sauté à la choucroute au champagne
Pommes noisettes, raisins, brocoli et mousse à la moutarde
Schweizer Zanderfilet auf Champagnerkraut mit Nusskartoffeln
Trauben, Brokkoli und Senfschaum
CHF 42.-

Der Chef empfiehlt Le chef vous conseille

Médailon de saumon suisse grillé et risotto au safran
Courgettes, aubergines et artichauts
Gebratenes Schweizer Lachsmedaillon mit Safranrisotto
Zucchini, Auberginen und Artischocken
CHF 38.-

Vegetarisch / Végétarien

Spätzli à la noix de Grenoble, poire pochée et marrons
Choux de Bruxelles, racines de persil, carottes et espuma de persil
Baumnussspätzli mit pochierte Birne und Kastanien
Rosenkohl, Petersilienwurzeln, Karotten und Petersilienschaum
CHF 32.-



LUMA-Premium-Fleisch vom Holzkohlengrill «Green Egg» Spécialités LUMA du Barbecue «Green Egg»

Das Schweizer Label LUMA steht für Fleischspezialitäten der Spitzenklasse. Sie stammen ausschliesslich von artgerecht gehaltenen Tieren, die hormonfrei und ohne Antibiotika aufgezogen wurden. Die ausgeprägte Marmorierung verleiht dem Fleisch vollen Geschmack.

LUMA US Premium Rib Eye Gentlemens' Cut

Von amerikanischen Black Angus Rindern
400 g | CHF 65.–

LUMA US Premium Striploin Rindsentrecôte

160 g | CHF 46.– 220g | CHF 55.–

LUMA Swiss Beef «Secret Cut»

180 g | CHF 42.–

Serviert mit saisonalem Gemüse und dreierlei Saucen:

- + Chimichurri
- + Barbecue
- + Kräuterbutter

Wahlweise dazu:

- + Kartoffelgratin
- + Pommes frites
- + Rosmarinkartoffeln



Käse und Süßspeisen Fromages et desserts

Buffet de fromages d'ici et d'ailleurs
Käseauswahl vom Buffet
CHF 12.–

Chaque vendredi: grand buffet de fromages de Manfred Schmid
Jeden Freitag: grosses Käsebuffet vom Affineur-Fromager Manfred Schmid
CHF 19.–
Als Hauptgang CHF 35.–

Dessert du jour – voir Menu Marché
Tagesdessert – siehe Menu Marché
CHF 12.–

Coupe de glace du jour – voir Menu Marché
Tagescoupe – siehe Menu Marché
CHF 12.–

Café Gourmand
Mini-Dessert des Tages mit Kaffee Creme oder Espresso
CHF 9.–

Vermicelles à la meringue, sorbet aux pommes, glace vanille Chantilly
Vermicelles mit Meringue, Apfelsorbet, Vanilleeis und Rahm
CHF 14.–

Mousse au chocolat noir, poires et sorbet aux pommes
Dunkles Schokoladenmousse mit Birne und Apfelsorbet
CHF 14.–