

POTAGES

Crème de carottes aux oranges et basilic	14
Soupe de curry Mulligatawny à la mangue et son chutney	14
Crème de salsifis et juliennes de viande séchée d'Adelboden	14
Consommé de bœuf Célestine et persil	12

SALADES

Petite salade verte du jour sauces : française, italienne, limette et huile d'olive	8
Salades de saison et magret de canard fumé, noix de Grenoble, rainettes et canneberges sauces : française, italienne, limette et huile d'olive	18
Crostini au fromage de chèvre, salades de saison et sauce italienne	18
Salade « Caesar » au suprême de poulet suisse et parmesan	22

POUR LES PETITES FAIMS

Bircher müsli « Bellevue »	sans crème chantilly 7 avec crème chantilly 8
Sandwich sur pain complet, filet de truite fumé et raifort	12
Sandwich sur pain complet, viande de bœuf séchée, tomates et cornichons	12
Carpaccio de viande des Grisons au fromage Tête-de-Moine, noix de Grenoble et fruits secs	20
Club Sandwich « Bellevue » au suprême de poulet suisse, œuf au plat, lardons et salade iceberg	24
Fromage à rebibes d'Adelboden, jambon cru, saucisson, viande de bœuf séchée et viande de cerf séchée	24
Tarte flambée à l'oignon et au lard	18
Tarte flambée végétarienne au fromage Hirten, poivrons et olives	18
Raclette valaisanne, petits oignons au vinaigre, cornichons et pommes de terre en robe de champs	16
Fondue au fromage moitié-moitié de Manfred Schmid avec pain, disponible à partir de 2 personnes et servie seulement sur la terrasse	26

Lunch & Snacks

PLATS PRINCIPAUX

Plat du jour végétarien	avec petite salade 24 sans salade 18
Tartare de bœuf et pain complet grillé	32
Sauce aux poivrons et pommes frites	petite portion 26
Ravioli aux truffes, épinards et beurre noisette	35 petite portion 28
Filets de perche frits de Raron, salade de fenouil et grenade, sauce tartare et pommes frites	38 petite portion 28
Saucisse de porc paysan, sauce aux oignons, pommes rissolées ou pommes frites	24
Escalope de veau viennoise, pommes frites et légumes	32 avec petite salade 38
Hamburger maison et fromage d'alpage, pommes frites	28
Swiss Beef Secret Cut grillé LUMA, trois sauces, légumes de saison, pommes frites ou pommes romarin	180 g 42
Entrecôte de bœuf grillée LUMA US-Premium Striploin, trois sauces, légumes de saison, pommes frites ou pommes romarin	160 g 46 220 g 55

DESSERTS

Café Gourmand : petit dessert du jour et café crème ou espresso	9
Cheesecake aux myrtilles et son sorbet	12
Sorbet à l'orange au Campari	12
Vermicelles à la meringue, sorbet aux pommes, glace vanille, crème chantilly	14
Mousse au chocolat blanc et sorbet aux oranges sanguines	14



CIDRE / VINS OUVERTS

Cidre:			
Cidre Apfel, Ruch + Oswald, Neunkirch	4.5% vol.	20 cl	9
Cidre Birne, Ruch + Oswald, Neunkirch	4.5% vol.	20 cl	9

Vins blancs:			
Chasselas Vully 2019, Cave du Vieux-Praz, Praz		10 cl	8
Sauvignon blanc 2019, Weingut Lindenhof, Schaffhausen		10 cl	9
Riesling trocken «Paradiesgarten» 2018, Weingut Von Winning, Pfalz		10 cl	10
Chardonnay, Chablis AC 2018, Domaine Alain Geoffroy		10 cl	12

Vins rouges:			
Sottoroccia Rosso del Ticino DOC 2018, Tenuta San Giorgio, Agno		10 cl	10
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon			
Rouge de Brayères 2018, Jean-Daniel Favre, Chamoson		10 cl	10
Pinot noir, Diolinoir, Cabernet Franc			
Château La Fleur-Pourret 2013, Domaines Manoncourt, Saint-Emilion		10 cl	12
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon			

Veillez demander notre grande carte des vins ouverts et en bouteille.

Prix en CHF, TVA incl.



BELLEVUE

PARKHOTEL & SPA
ADELBODEN