



  
**BELLEVUE**  
 PARKHOTEL & SPA  
 ADELBODEN

HAUPTGÄNGE

|  |            |    |
|--|------------|----|
| Vegetarischer Tagesteller  | mit Salat  | 24 |
|  | ohne Salat | 18 |
| .....  |            |    |
| Rindstartar mit geröstetem Vollkornbrot, Senfsauce und Pommes frites   |            | 32 |
|  | klein      | 26 |
| .....  |            |    |
| Trüffelravioli mit Spinat und Nussbutter Schaum  |            | 35 |
|  | klein      | 28 |
| .....  |            |    |
| Gebratene Eglifilets aus der Schweiz mit grünem Salat, Trockenreis oder Bratkartoffeln                           | klein      | 38 |
|  |            | 28 |
| .....  |            |    |
| Adelbodner Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce, Bratkartoffeln oder Pommes frites                                 |            | 22 |
| .....  |            |    |
| Wiener Schnitzel vom Schweizer Kalb mit Pommes frites, saisonales Gemüse oder kleiner grüner Salat               |            | 34 |
| .....  |            |    |
| Rehpfeffer mit Spätzli, Preiselbeeren, pochierter Birne, Rotkraut und glasierten Maronen                         |            | 38 |
| .....  |            |    |
| Hausgemachter Hamburger mit Bergkäse und Pommes frites   |            | 28 |
| .....  |            |    |
| Grilliertes LUMA Swiss Beef Secret Cut mit drei Saucen, Gemüse, Pommes frites oder Rosmarinkartoffeln            | 180 g      | 42 |
| .....  |            |    |
| Grilliertes LUMA US-Premium Striploin Rindsentrecote, drei Saucen, Gemüse, Pommes frites oder Rosmarinkartoffeln | 160 g      | 46 |

DESSERTS

|  |       |    |
|--|-------|----|
| Café Gourmand: Mini-Dessert des Tages mit Café crème oder Espresso |       | 9  |
| .....  |       |    |
| Heisse Himbeeren mit Vanilleeis und Rahm                           |       | 12 |
|  | klein | 9  |
| .....  |       |    |
| Coupe mit dreierlei Sorbets und Früchten                           |       | 12 |
| .....  |       |    |
| Vermicelles mit Meringue, Apfelsorbet, Vanilleeis und Rahm         |       | 14 |
| .....  |       |    |
| Dunkles Schokoladenmousse mit Birne und Apfelsorbet                |       | 14 |

SUPPEN

|   |    |
|---|----|
| Steinpilzcremesuppe mit Adelbodner Trockenfleischstreifen | 14 |
| .....   |    |
| Kürbiscremesuppe mit Curry und Apfelchutney               | 14 |
| .....   |    |
| Bündner Gerstensuppe                                      | 14 |
| .....   |    |
| Rindskraftbrühe mit Flädli und Petersilie                 | 12 |

SALATE

|  |    |
|--|----|
| Grüner Tagessalat  | 8  |
| .....  |    |
| Herbstliche Salate in der Schüssel mit Hirschtrockenfleisch, Kürbis, Baumnüssen und Äpfeln | 16 |
| .....  |    |
| Nüsslisalat mit geräucherter Entenbrust und Cranberrys                                     | 18 |
| .....  |    |
| Ziegenkäsecrostini mit bunten Salaten  | 18 |

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

|  |    |
|--|----|
| Hausgemachte Wildterrinen mit Selleriesalat und Aprikosenchutney   | 20 |
| .....  |    |
| Herbstliches Zvieriplättli mit Adelbodner Hobelkäse, Rohschinken, Trockenwurst/-fleisch und Hirschtrockenfleisch | 24 |
| .....  |    |
| Flammkuchen mit Zwiebeln, Sauerrahm und Speck  | 18 |
| .....  |    |
| Vollkornbrot-Sandwich mit geräucherten Forellenfilets und Meerrettich  | 12 |
| .....  |    |
| Vollkornbrot-Sandwich mit «Buure Hamme», Tomaten und Essiggurken   | 12 |
| .....  |    |
| Baguette-Sandwich mit Hirschtrockenfleisch, Rotkohlsalat und Preiselbeeren                                       | 12 |

CIDRE / OFFENWEINE

|   |           |       |    |
|---|-----------|-------|----|
| Cidre Apfel, Ruch + Oswald, Neunkirch                 | 4.5% vol. | 20 cl | 9  |
| Cidre Birne, Ruch + Oswald, Neunkirch                 | 4.5% vol. | 20 cl | 9  |
| Chasselas Vully 2019, Cave du Vieux-Praz, Praz        |           | 10 cl | 8  |
| Sauvignon blanc 2019, Weingut Lindenhof, Schaffhausen |           | 10 cl | 9  |
| Spiezer Rosé 2019, Ursula Irion, Rebberg Spiez        |           | 10 cl | 9  |
| Sottorocchia Merlot 2017, Tenuta San Giorgio, Agno/TI |           | 10 cl | 10 |
| Humagne Rouge 2016, Nicolas Zufferey, Sierre          |           | 10 cl | 12 |

Verlangen Sie für weitere Offenweine und Flaschenweine unsere umfassende Karte.

ERFRISCHENDES OHNE ALKOHOL

|  |       |      |
|--|-------|------|
| Crodino, San Bitter                                | 10 cl | 6.50 |
| Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Ginger Beer | 20 cl | 5.50 |
| Hausgemachter Earl-Grey-Eistee                     | 30 cl | 6.50 |
| Fruchtsäfte Bänz aus der Region:                   |       |      |
| Apfel-Quitte, Apfel-Traube und Apfel-Cassis        | 33 cl | 6.50 |
| Schorle mit Bio-Wildheidelbeere                    | 30 cl | 6.50 |
| Schorle mit Bio-Preiselbeere                       | 30 cl | 6.50 |
| Säfte Michel: Tomate, Orange, Traube, Pfirsich     | 20 cl | 5    |
| Gazzosa Ticinese: Himbeere, Madarine, Zitrone      | 33 cl | 6    |

Preise in CHF inkl. MwSt.

