




BELLEVUE
 PARKHOTEL & SPA
 ADELBODEN

PLATS PRINCIPAUX

Plat du jour végétarien	avec petite salade	24
	sans salade	18
.....		
Tartare de bœuf et pain complet grillé, sauce à la moutarde et pommes frites	petite portion	32 26
.....		
Ravioli aux truffes, épinards et beurre noisette	petite portion	35 28
.....		
Filets de perche suisses à la meunière, salade verte, riz créole ou pommes rissolées	petite portion	38 28
.....		
Saucisse de porc paysan d'Adelboden, sauce aux oignons, pommes rissolées ou pommes frites		22
.....		
Escalope de veau viennoise suisse et pommes frites, légumes de saison ou salade verte		34
.....		
Civet de chevreuil et spaetzli, chou rouge, marrons glacés, poires et airelles rouge		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

DESSERTS

Café Gourmand : petit dessert du jour et café crème ou espresso		9
.....		
Framboises chaudes et glace vanille Chantilly		12
	petite portion	9
.....		
Trio de sorbets et fruits		12
.....		
Vermicelles à la meringue, sorbet aux pommes, glace vanille Chantilly		14
.....		
Mousse au chocolat noir, poires et sorbet aux pommes		14

POTAGES

Crème de bolets et juliennes de viande séchée d'Adelboden	14
.....	
Crème de potiron au curry et chutney de pommes	14
.....	
Potage des Grisons	14
.....	
Consommé de bœuf Célestine et persil	12

SALADES

Petite salade verte du jour	8
.....	
Saladier d'automne : salades de saison et juliennes de viande séchée de cerf, potiron, noix de Grenoble et pommes	16
.....	
Salade de mâche au magret de canard fumé et canneberges	18
.....	
Crostini au fromage de chèvre et salades	18

POUR LES PETITES FAIMS

Terrine de gibier maison, salade de céleri et chutney d'abricots	20
.....	
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
.....	
Sandwich sur pain complet, filet de truite fumé et raifort	12
.....	
Sandwich sur pain complet, jambon paysan, tomate et cornichon	12
.....	
Sandwich sur baguette à la viande de cerf séchée, salade de chou rouge et airelles rouges	12

CIDRE / VINS OUVERTS

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, Schaffhouse		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

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

SANS ALCOOL

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.

