



BELLEVUE

PARKHOTEL & SPA
ADELBODEN





Menu Marché

Vier Gänge auf Gourmetniveau – täglich frisch und neu zusammengestellt

— **Jacky Donatz gewidmet** —

Soupe de mariage de Prättigau
Prättigauer Hochzeitssuppe

oder/ou

Smoothie aux baies
Beeren-Smoothie

Salade mêlée aux croûtons et canneberges
Gemischte Blattsalate mit Croutons und Cranberries

oder/ou

Lasagnes ouvertes au ragoût de poisson
Offene Lasagne mit Fischragout

oder/ou

Suprême de canard fumé, pomme et sauce aux airelles rouges
Geräucherte Entenbrust mit Apfel und Preiselbeersauce

Côtelette de veau, risotto au safran et légumes
Kalbskotelette mit Safranrisotto und Gemüse

oder/ou

Rösti gratiné à la tomate et au fromage, brocoli
Rösti mit Tomaten und Käse gratiniert und Brokkoli

Crème caramel et glace à l'argousier
Graines de grenade et feuilles d'amandes
Caramelcreme mit Sanddorneis, Granatapfelkernen und Mandelblätter

oder/ou

Glace au miel et cannelle, sorbet à l'orange et filets de mandarine
Honig-Zimt-Eis mit Orangensorbet und Mandarinenfilets

CHF 70.– 5-Gang-Menu inkl. Käse vom Buffet, CHF 77.– mit Käsebuffet Manfred Schmid
CHF 55.– 3-Gang-Menu: Suppe, Smoothie oder Salat + Hauptgang + Käse oder Dessert
(CHF 62.– mit Manfred Schmid's grossem Käsebuffet)



Suppen und Vorspeisen

Soupes et Entrées

Smoothie aux baies

Beeren-Smoothie

CHF 8.–

Soupe de mariage de Prättigau

Prättigauer Hochzeitssuppe

CHF 10.–

Salade mêlée aux croûtons et canneberges

Gemischte Blattsalate mit Croutons und Cranberries

CHF 12.–

Lasagnes ouvertes au ragoût de poisson

Offene Lasagne mit Fischragout

CHF 25.–

Suprême de canard fumé, pomme et sauce aux airelles rouges

Geräucherte Entenbrust mit Apfel und Preiselbeersauce

CHF 25.–



Hauptgänge Plats principaux

Schweizer Klassiker / Typiquement suisse

Carré d'agneau en croûte d'herbes
Risotto au safran et légumes méditerranéens
Rosa gebratener Lammrücken mit Kräuterkruste
Safranrisotto und mediterranem Gemüse
CHF 45.–

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

Côtelette de veau, risotto au safran et légumes
Kalbskotelette mit Safranrisotto und Gemüse
CHF 42.–

Vegetarisch / Végétarien

Rösti gratiné à la tomate et au fromage, brocoli
Rösti mit Tomaten und Käse gratiniert und Brokkoli
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.–

Cheesecake aux myrtilles avec sorbet à la myrtille

Heidelbeer-Cheese-Cake mit Heidelbeersorbet
CHF 12.–

Vermicelles à la meringue, sorbet aux pommes, glace vanille Chantilly

Vermicelles mit Meringue, Apfelsorbet, Vanilleeis und Rahm
CHF 14.–

Mousse au chocolat blanc, orange sanguine et sorbet à l'orange sanguine

Weisses Schokoladenmousse mit Blutorangensorbet und Blutorangen
CHF 14.–