



BELLEVUE

PARKHOTEL & SPA
ADELBODEN





Menu Marché

Vier Gänge auf Gourmetniveau – täglich frisch und neu zusammengestellt

Crème de topinambour garnie de tranches de viande séchée

Topinamburcremesuppe mit Trockenfleischstreifen

oder/ou

Smoothie à la cerise, pomme et yaourt

Kirsch-Apfel-Joghurt-Smoothie

Salade de carottes, maïs et cerfeuil à la pistache et aux raisins

Karotten-Mais-Kerbelsalat mit Pistazien und Rosinen

oder/ou

Tartare de saumon, couscous et confiture au citron

Lachstartar mit Couscous und Zitronenmarmelade

oder/ou

Poitrine de porc grillée, oignons de printemps et jus au soja

Grillierter Schweinebauch mit Frühlingszwiebeln und Sojasjus

Poulet suisse – braisé et poêlé – et spätzli maison

Sauce de champignons à la crème et légumes

Schweizer Poulet – geschmort und gebraten – mit hausgemachten Spätzli
Pilzrahmsauce und Gemüse

oder/ou

Curry de lentilles, falafel, avocat, mini-asperges et pousses de soja

Linsencurry mit Falafel, Avocado, Mini-Spargeln und Sojasprossen

Buffet de fromages de Manfred Schmid

Käsebuffet von Manfred Schmid

Gâteau au chocolat tiède, glace vanille au beurre de cacahuète et banane

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Erdnussbutter-Vanilleeis und Bananen

oder/ou

Sorbet à la noix de coco et au fruit de la passion, mangue et ananas

Kokos- und Passionsfruchtsorbet, Mango und Ananas

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 à la cerise, pomme et yaourt

Kirsch-Apfel-Joghurt-Smoothie

CHF 8.–

Crème de topinambour garnie de tranches de viande séchée

Topinamburcremesuppe mit Trockenfleischstreifen

CHF 10.–

Salade de carottes, maïs et cerfeuil à la pistache et aux raisins

Karotten-Mais-Kerbelsalat mit Pistazien und Rosinen

CHF 12.–

Tartare de saumon, couscous et confiture au citron

Lachstartar mit Couscous und Zitronenmarmelade

CHF 25.–

Poitrine de porc grillée, oignons de printemps et jus au soja

Grillierter Schweinebauch mit Frühlingszwiebeln und Sojasjus

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

Poulet suisse – braisé et poêlé – et spätzli maison
Sauce de champignons à la crème et légumes
Schweizer Poulet – geschmort und gebraten – mit hausgemachten Spätzli
Pilzrahmsauce und Gemüse
CHF 38.–

Vegetarisch / Végétarien

Curry de lentilles, falafel, avocat, mini-asperges et pousses de soja
Linsencurry mit Falafel, Avocado, Mini-Spargeln und Sojasprossen
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.–