



BELLEVUE

PARKHOTEL & SPA
ADELBODEN





Menu Marché

Vier Gänge auf Gourmetniveau – täglich frisch und neu zusammengestellt

Crème de pomme et poireaux

Apfel-Lauchcrèmesuppe

oder/ou

Smoothie aux fruits

Früchte-Smoothie

Salade amère, prunes et fromage « Lenker Bleu »

Bittersalate mit Pflaumen und Lenker Bleu

oder/ou

Filets de truite suisse, vinaigrette fumée et salade de betteraves et frisée

Schweizer Forellenfilet mit Rauchvinaigrette, Randen und Friséesalat

oder/ou

Pasta genovese, pignons, tomates et basilique

Pasta Genovese mit Pinienkernen, Tomaten und Basilikum

Duo de bœuf – entrecôte de bœuf grillée et ragoût –

Crème à la pomme de terre et persil et légumes

Duo vom Rind – grilliertes Rindsentrecôte und Ragout –
mit Petersilienkartoffelcrème und Gemüse

oder/ou

Gnocchi de malt, balsamique, aubergine

Roquette et fromage « Belper Knolle »

Malzgnocchi mit Balsamico, Auberginen, Rucola und Belper Knolle

Tartelette aux truffes et sorbet à la pomme

Trüffelschnitte mit Apfelsorbet

oder/ou

Glace à la noix, sorbet à la framboise et crumble de noix

Walnusseis mit Himbeersorbet und Nusscrumble

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)

16. Januar 2021



Suppen und Vorspeisen

Soupes et Entrées

Smoothie aux fruits

Früchte-Smoothie

CHF 8.–

Crème de pomme et poireaux

Apfel-Lauchcrèmesuppe

CHF 10.–

Salade amère, prunes et fromage « Lenker Bleu »

Bittersalate mit Pflaumen und Lenker Bleu

CHF 12.–

Filets de truite suisse, vinaigrette fumée et salade de betteraves et frisée

Schweizer Forellenfilet mit Rauchvinaigrette, Randen und Friséesalat

CHF 25.–

Pasta genovese, pignons, tomates et basilique

Pasta Genovese mit Pinienkernen, Tomaten und Basilikum

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

Duo de bœuf – entrecôte de bœuf grillée et ragoût –
Crème à la pomme de terre et persil et légumes
Duo vom Rind – grilliertes Rindsentrecôte und Ragout –
mit Petersilienkartoffelcrème und Gemüse
CHF 42.–

Vegetarisch / Végétarien
Gnocchi de malt, balsamique, aubergine
Roquette et fromage « Belper Knolle »
Malzgnocchi mit Balsamico, Auberginen, Rucola und Belper Knolle
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.–