



BELLEVUE

PARKHOTEL & SPA
ADELBODEN





Menu Marché

Vier Gänge auf Gourmetniveau – täglich frisch und neu zusammengestellt

Crème de petit-pois verts au matcha et gingembre

Grünerbsensuppe mit Matcha und Ingwer

oder/ou

Smoothie à la pomme, banane et fruit de la passion

Apfel-Bananen-Passionsfrucht-Smoothie

Salade Caesar, suprême de poulet suisse et parmesan

Caesar-Salat mit schweizer Pouletbrust und Parmesanspänen

oder/ou

Duo de saumon et couscous au citron

Duo vom Lachs mit Zitronen-Couscous

oder/ou

Ravioli farci à la mozzarella di bufalo

Épinards en branches, tomates et olives

Mit Büffelmozzarella gefüllte Ravioli auf Blattspinat, Tomaten und Oliven

Entrecôte de bœuf grillée et épaule de bœuf braisée

Galettes de pommes de terre et légumes glacés

Grilliertes Rindsentrecôte auf gschmorter Rindsschulter

Kartoffelgaletten und glasiertes Gemüse

oder/ou

Variation de pommes de terre, persil et truffes

Kartoffelvariation mit Petersilie und Trüffel

Tiramisù aux prunes et glace à la crème aigre et au thym

Tiramisù mit Zwetschgen und Thymian-Sauerrahm-Eis

oder/ou

Sorbet à la pomme, meringue, glace au mocca et crème Chantilly

Apfelsorbet mit Meringue, Kaffeeei und Rahm

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 Schmids grossem Käsebuffet)



Suppen und Vorspeisen

Soupes et Entrées

Smoothie à la pomme, banane et fruit de la passion

Apfel-Bananen-Passionsfrucht-Smoothie

CHF 8.-

Crème de petit-pois verts au matcha et gingembre

Grünerbsensuppe mit Matcha und Ingwer

CHF 10.-

Salade Caesar, suprême de poulet suisse et parmesan

Caesar-Salat mit schweizer Pouletbrust und Parmesanspänen

CHF 12.-

Duo de saumon et couscous au citron

Duo vom Lachs mit Zitronen-Couscous

CHF 25.-

Ravioli farci à la mozzarella di bufalo

Épinards en branches, tomates et olives

Mit Büffelmozzarella gefüllte Ravioli auf Blattspinat, Tomaten und Oliven

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

Entrecôte de bœuf grillée et épaule de bœuf braisée
Galettes de pommes de terre et légumes glacés
Grilliertes Rindsentrecôte auf gschmorter Rindsschulter
Kartoffelgaletten und glasiertes Gemüse
CHF 42.-

Vegetarisch / Végétarien

Variation de pommes de terre, persil et truffes
Kartoffelvariation mit Petersilie und Trüffel
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 Süsseisen 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.-