



**BELLEVUE**

PARKHOTEL & SPA  
ADELBODEN





## Menu Marché

Vier Gänge auf Gourmetniveau – täglich frisch und neu zusammengestellt

### **Crème aux racines de persil et tranches de jambon de cerf**

Petersilienwurzel-Cremesuppe mit geräucherten Hirschschinkenstreifen

oder/ou

### **Smoothie au fenouil, gingembre et orange**

Fenchel-Orange-Ingwer-Smoothie

\*\*\*\*\*

### **Salade de carottes et pommes aux pistaches**

Karotten-Apfelsalat mit Pistazien

oder/ou

### **Espadon grillé et salade de légumes marinés**

Grilliertes Schwertfisch-Medaillon mit mariniertem Gemüsesalat

oder/ou

### **Ragoût de lapin d'Adelboden, fruits secs glacés et polenta tessinoise**

Adelbodner Kaninchenragout mit glasierten Trockenfrüchten und Tessiner Polenta

\*\*\*\*\*

### **Escalope viennoise, pommes frites et légumes de saison**

Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Saisongemüse

oder/ou

### **Poêlée de spätzlis aux champignons**

### **Espuma de persil et fromage à rebibes**

Spätzlipfanne mit Pilzen, Gemüse, Petersilienschaum und Hobelkäse

\*\*\*\*\*

### **Tartelette au citron, glace au chocolat blanc et mûres**

Zitronentarte mit weissem Schokoladeneis und Brombeeren

oder/ou

### **Sorbet à la pomme et à l'orange sanguine et meringues**

Coupe mit Apfel- und Blutorangensorbet und Meringues

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)

28. Februar 2021



## **Suppen und Vorspeisen**

### **Soupes et entrées**

#### **Smoothie au fenouil, gingembre et orange**

Fenchel-Orange-Ingwer-Smoothie

CHF 8.–

#### **Crème aux racines de persil et tranches de jambon de cerf**

Petersilienwurzel-Cremesuppe mit geräucherten Hirschschinkenstreifen

CHF 10.–

#### **Salade de carottes et pommes aux pistaches**

Karotten-Apfelsalat mit Pistazien

CHF 12.–

#### **Espadon grillé et salade de légumes marinés**

Grilliertes Schwertfisch-Medaillon mit mariniertem Gemüsesalat

CHF 25.–

#### **Ragoût de lapin d'Adelboden, fruits secs glacés et polenta tessinoise**

Adelbodner Kaninchenragout mit glasierten Trockenfrüchten und Tessiner Polenta

CHF 25.–

#### **Curry de lentilles aux légumes et falafel**

Linsen-Gemüse-Curry mit Falafel

CHF 25.– / als Hauptgang CHF 32.–



## Hauptgänge Plats principaux

### Schweizer Klassiker / Typiquement suisse

#### **Carré d'agneau suisse en croûte d'herbes**

#### **Risotto au safran et légumes méditerranéens**

Rosa gebratener Lammrücken aus der Schweiz mit Kräuterkruste

Safranrisotto und mediterranes Gemüse

CHF 45.-

#### **Filet de sandre suisse sauté, betteraves et carottes glacées**

#### **Perles de pomme et ravioli au raifort**

Gebratenes Schweizer Zanderfilet mit Randen, und glasierte Karotten

Apfelperlen und Meerrettichravioli

CHF 42.-

### **Der Chef empfiehlt**

Le chef vous conseille

#### **Escalope viennoise, pommes frites et légumes de saison**

Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Saisongemüse

CHF 38.-

### **Vegetarisch / Végétarien**

#### **Poêlée de spätzlis aux champignons**

#### **Espuma de persil et fromage à rebibes**

Spätzlipfanne mit Pilzen, Gemüse, Petersilienschaum und Hobelkäse

CHF 32.-

### **Vegan und glutenfrei / vegan et sans gluten**

#### **Curry de lentilles aux légumes et falafel**

Linsen-Gemüse-Curry mit Falafel

CHF 32.-

#### **Deklaration Fleisch**

Schwein, Huhn, Kalb, Kaninchen: Schweiz

Pata-Negra-Schwein: Spanien

Rind: Schweiz + USA

Wachtel, Perlhuhn, Maispoularde: Frankreich

Lamm: Schweiz + Australien

#### **Deklaration Fisch + Krustentiere**

Forelle, Egli, Saibling, Zander, Lachs, Kaviar: Schweiz

Dorade, Wolfsbarsch: Mittelmeer

Steinbutt, Seeteufel: Nordmeer

Pulpo, Miesmuscheln: Nordsee + Nordatlantik

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und /oder Intoleranzen auslösen können, informieren unsere Mitarbeitenden Sie gerne auf Anfrage.



## **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.–