



BELLEVUE

PARKHOTEL & SPA
ADELBODEN





Menu Marché

Vier Gänge auf Gourmetniveau – täglich frisch und neu zusammengestellt

Crème de salsifis

Schwarzwurzelcremesuppe

oder/ou

Smoothie à la pomme, cerise et noix de coco

Apfel-Kirsch-Kokos-Smoothie

Salade de concombre et cottage cheese mariné

Gurkensalat mit marinierten Hüttenkäse

oder/ou

Filet de sandre sauté, lentilles tièdes et espuma au balsamique blanc

Gebratenes Zanderfilet auf lauwarmen Linsen mit weissen Balsamicoschaum

oder/ou

Crostini au fromage de chèvre et salade mêlée

Raisins secs et noix de Grenoble

Ziegenkäsecrostini an Bittersalaten, Weintrauben und schwarze Nüsse

Coq au vin, spätzli maison et légumes glacés

Coq au Vin mit hausgemachten Spätzli und glasiertem Gemüse

oder/ou

Quiche aux poireaux et salade de mâche

Lauch-Quiche mit Nüsslisalat

Mousse de Toblerone, ananas et sorbet au cassis

Tobleronenmousse mit Ananas und Cassissorbet

oder/ou

Variation de sorbets et fruits

Sorbetvariation mit Früchten

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)

4. März 2021



Suppen und Vorspeisen

Soupes et entrées

Smoothie à la pomme, cerise et noix de coco

Apfel-Kirsch-Kokos-Smoothie

CHF 8.–

Crème de salsifis

Schwarzwurzelcremesuppe

CHF 10.–

Salade de concombre et cottage cheese mariné

Gurkensalat mit marinierten Hüttenkäse

CHF 12.–

Filet de sandre sauté, lentilles tièdes et espuma au balsamique blanc

Gebratenes Zanderfilet auf lauwarmen Linsen mit weissen Balsamicoschaum

CHF 25.–

Crostini au fromage de chèvre et salade mêlée

Raisins secs et noix de Grenoble

Ziegenkäsecrostini an Bittersalaten, Weintrauben und schwarze Nüsse

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

Coq au vin, spätzli maison et légumes glacés

Coq au Vin mit hausgemachten Spätzli und glasiertem Gemüse

CHF 38.–

Vegetarisch / Végétarien

Quiche aux poireaux et salade de mâche

Lauch-Quiche mit Nüsslisalat

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.–