



BELLEVUE

PARKHOTEL & SPA
ADELBODEN





Menu Marché

Tagesmenu auf Gourmetniveau – täglich frisch und neu zusammengestellt

Crème de brocoli garnie de saumon fumé

Brokkolicremesuppe mit geräucherten Lsachsstreifen

oder/ou

Smoothie à la pêche et noix de coco

Pfirsich-Kokos-Smoothie

Salade mêlée

Gemischter Salat

oder/ou

Coquilles Saint-Jacques et crème fraîche au safran

Galettes de pommes de terre et céleri en branches

Gebratene Jakobsmuscheln mit Safransauerrahm

Kartoffelküchlein und Stangensellerie

oder/ou

Filet de loup de mer sauté, caponata et chips de pain

Gebrautes Wolfsbarschfilet mit Caponata und Brotchips

Suprême de poulet «Alpstein» sauté aux herbes et spätzli aux épinards

Sauce à la crème, tomates cerises confites et chou romanesco

In Kräutern gebratene Alpstein-Pouletbrust mit Spinatspätzli

Rahmsauce, konfierte Cherry Tomaten und Romanesco

oder/ou

Malfati à la sauce tomates et ricotta

Courgettes jaunes et épinards en branches

Malfati mit Tomatensauce, Ricotta, gelbe Zucchetti und Blattspinat

Duo de Toblerone, cerises et son sorbet

Duo von der Toblerone mit Kirschen und dessen Sorbet

oder/ou

Glace à la noix de Grenoble, myrtilles et crème Chantilly

Coupe mit Baumnuisseis, Heidelbeeren und Schlagrahm

CHF 70.– 4 Gänge mit Käse oder mit Dessert

CHF 80.– 5 Gänge mit Käse und mit Dessert

CHF 55.– 3 Gänge: Suppe oder Smoothie oder Salat + Hauptgang + Käse oder Dessert
(ohne Vorspeise)

13. Juni 2021



Suppen und Vorspeisen

Soupes et entrées

Smoothie à la pêche et noix de coco

Pfirsich-Kokos-Smoothie

CHF 8.–

Crème de brocoli garnie de saumon fumé

Brokkolicremesuppe mit geräucherten Lsachsstreifen

CHF 10.–

Salade mêlée

Gemischter Salat

CHF 12.–

Salade de tomates à la burrata et basilic

Tomatensalat mit Burrata und Basilikum

CHF 18.–

Coquilles Saint-Jacques et crème fraîche au safran

Galettes de pommes de terre et céleri en branches

Gebratene Jakobsmuscheln mit Safransauerrahm

Kartoffelküchlein und Stangensellerie

CHF 25.–

Filet de loup de mer sauté, caponata et chips de pain

Gebrautes Wolfsbarschfilet mit Caponata und Brotchips

CHF 25.–

Curry de lentilles aux légumes et falafel

Linsen-Gemüse-Curry mit Falafel

CHF 25.– / als Hauptgang CHF 32.–



Hauptgänge Plats principaux

Suprême de poulet «Alpstein» sauté aux herbes et spätzli aux épinards Sauce à la crème, tomates cerises confites et chou romanesco

In Kräutern gebratene Alpstein-Pouletbrust mit Spinatspätzli
Rahmsauce, konfierte Cherry Tomaten und Romanesco
CHF 38.–

Espadon grillé aux câpres et à la persil Légumes méditerranéens et riz Basmati

Grillierter Schwertfisch mit Kapern und Petersilie
Mediterranes Gemüse und Basmatireis
CHF 36.–

Vegetarisch / Végétarien:

Malfati à la sauce tomates et ricotta Courgettes jaunes et épinards en branches

Malfati mit Tomatensauce, Ricotta, gelbe Zucchetti und Blattspinat
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

Riesenkrevetten, Schwertfisch: Pazifik

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
Mit saisonalem Gemüse, Saucen und Beilage gemäss unten
400 g | CHF 65.-

LUMA Swiss Premium Striploin Rindsentrecôte

Mit saisonalem Gemüse, Saucen und Beilage gemäss unten
160 g | CHF 46.- 220g | CHF 55.-

LUMA Lammkarree

Mit saisonalem Gemüse, Saucen und Beilage gemäss unten
180 g | CHF 45.-

Serviert mit saisonalem Gemüse und dreierlei Saucen:

- + Chimichurri
- + Barbecue
- + Kräuterbutter

Wahlweise dazu:

- + Kartoffelgratin
- + Pommes frites
- + Rosmarinkartoffeln
- + Basmatireis



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.–

Framboises fraîches à la crème double de Gruyère
Frische Himbeeren mit Crème double aus Greyerz
CHF 14.–

Tarte au citron aux baies fraîches et sorbet de fraises
Zitronentarte mit frischen Beeren und Erdbeersorbet
CHF 14.–

Café Gourmand
Mini-Dessert des Tages mit Kaffee Creme oder Espresso
CHF 9.–