



**BELLEVUE**

PARKHOTEL & SPA  
ADELBODEN





## Menu Marché

Tagesmenu auf Gourmetniveau – täglich frisch und neu zusammengestellt

### **Gaspacho andalou**

Gaspacho nach Andalusischer Art

oder/ou

### **Smoothie à la fraise, reine des bois et au yaourt**

Erdbeer-Joghurt-Waldmeister-Smoothie

\*\*\*\*\*

### **Salade de maïs et courgette, salade iceberg et curry**

Mais-Zucchini-Salat mit Eisbergsalat und Curry

oder/ou

### **Risotto aux petit-pois verts et menthe**

### **Brunoises de saumon suisse sautés et pois mange-tout**

Grünerbsen-Minz-Risotto mit gebratenen Schweizer Lachswürfel und Kefen

oder/ou

### **Carpaccio de bœuf, chutney de tomate et fromage d'Adelboden à rebibes**

Rinscarpaccio mit Tomatenchutney und Adelbodner Hobelkäse

\*\*\*\*\*

### **Suprême de pintade poêlé aux herbes et choux raves à la crème**

### **Chou-fleur bleu, croquettes de pommes de terre et jus à l'estragon**

In Kräuter gebratene Perlhuhnbrust auf Rahmkohlrabi

Blauer Blumenkohl, Kartoffelkroketten und Estragonjus

oder/ou

### **Tofu sauté, sauce satay, patates douces et légumes d'été**

Gebratener Tofu mit Satay-Sauce, Süsskartoffeln und Marktgemüse

\*\*\*\*\*

### **Buffet de fromages de Manfred Schmid**

Käsebuffet von Manfred Schmid

\*\*\*\*\*

### **Parfait au croquant d'amandes, abricots et sabayon à l'amaretto**

Mandel-Krokant-Parfait mit Aprikosen und Amaretto Sabayon

oder/ou

### **Glace à l'ananas et noix de coco et marshmallows**

Ananas-Kokos-Eis mit Marshmallows

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)

18. Juni 2021



## **Suppen und Vorspeisen** Soupes et entrées

**Smoothie à la fraise, reine des bois et au yaourt**  
Erdbeer-Joghurt-Waldmeister-Smoothie  
CHF 8.–

**Gazpacho andalou**  
Gazpacho nach Andalusischer Art  
CHF 10.–

**Salade de maïs et courgette, salade iceberg et curry**  
Mais-Zucchetti-Salat mit Eisbergsalat und Curry  
CHF 12.–

**Salade de tomates à la burrata et basilic**  
Tomatensalat mit Burrata und Basilikum  
CHF 18.–

**Risotto aux petit-pois verts et menthe**  
**Brunoises de saumon suisse sautés et pois mange-tout**  
Grünerbsen-Minz-Risotto mit gebratenen Schweizer Lachswürfel und Kefen  
CHF 25.–

**Carpaccio de bœuf, chutney de tomate et fromage d'Adelboden à rebibes**  
Rinscarpaccio mit Tomatenchutney und Adelbodner Hobelkäse  
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 pintade poêlé aux herbes et choux raves à la crème Chou-fleur bleu, croquettes de pommes de terre et jus à l'estragon**

In Kräuter gebratene Perlhuhnbrust auf Rahmkohlrabi  
Blauer Blumenkohl, Kartoffelkroketten und Estragonjus  
CHF 38.–

### **Espadon grillé aux câpres et au persil**

### **Légumes méditerranéens et riz Basmati**

Grillierter Schwertfisch mit Kapern und Petersilie  
Mediterranes Gemüse und Basmatireis  
(Ausser Montag / sauf lundi) CHF 36.–

### **Vegetarisch / Végétariens:**

### **Tofu sauté, sauce satay, patates douces et légumes d'été**

Gebratener Tofu mit Satay-Sauce, Süsskartoffeln und Marktgemüse  
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 Gruyère  
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.–