



BELLEVUE

PARKHOTEL & SPA
ADELBODEN





Menu Marché

Tagesmenu auf Gourmetniveau – täglich frisch und neu zusammengestellt

– **Hommage an Martin Dalsass** –

Crème de chanterelles

Pfifferlingscremesuppe

oder/ou

Smoothie aux fruits

Früchte-Smoothie

Roquette, olives, parmesan et vinaigre balsamique

Rucolasalat mit Oliven, Parmesan und Balsamico

oder/ou

Filet d'omble chevalier suisse et peperonata

Schweizer Saiblingsfilet auf Pepernata

oder/ou

Tomates farcies de mousse au concombre et queues d'écrevisses

Tomaten mit Gurkenmousse gefüllt mit Flusskrebsschwänzen

Parisienne de veau grillée et risotto au romarin

Carottes glacées et pois mange-tout

Grillierter Kalbshohrücken mit Rosmarinrisotto, glasierte Karotten und Kefen

oder/ou

Gnocchi au basilic, morilles, épinards en branches et aubergines

Basilikumgnocchi mit Morcheln, Blattspinat und Auberginen

Mousse au chocolat et à l'huile d'olive

Framboises, sorbet à la fraise et beignets américains

Schokoladenmousse mit Olivenöl, Himbeeren, Erdbeersorbet und Strauben

oder/ou

Café glacé «Bellevue»

Eiskaffee «Bellevue»

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)



Suppen und Vorspeisen

Soupes et entrées

Smoothie aux fruits

Früchte-Smoothie
CHF 8.–

Crème de chanterelles

Pfifferlingscremesuppe
CHF 10.–

Roquette, olives, parmesan et vinaigre balsamique

Rucolasalat mit Oliven, Parmesan und Balsamico
CHF 12.–

Salade de tomates à la burrata et basilic

Tomatensalat mit Burrata und Basilikum
CHF 18.–

Filet d'omble chevalier suisse et peperonata

Schweizer Saiblingsfilet auf Pepernata
CHF 25.–

Tomates farcies de mousse au concombre et queues d'écrevisses

Tomaten mit Gurkenmousse gefüllt mit Flusskrebsschwänzen
CHF 25.–

Curry de lentilles aux légumes et falafel

Linsen-Gemüse-Curry mit Falafel
CHF 25.– / als Hauptgang CHF 32.–



Hauptgänge Plats principaux

Parisienne de veau grillée et risotto au romarin Carottes glacées et pois mange-tout

Grillierter Kalbshohrücken mit Rosmarinrisotto, glasierte Karotten und Kefen
CHF 42.–

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 / Végétarien :

Gnocchi au basilic, morilles, épinards en branches et aubergines
Basilikumgnocchi mit Morcheln, Blattspinat und Auberginen
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, Maispouarde: 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.–