



BELLEVUE

PARKHOTEL & SPA
ADELBODEN





Menu Marché

Tagesmenu auf Gourmetniveau – täglich frisch und neu zusammengestellt

Consommé aux pois frits

Kraftbrühe mit Backerbsen

oder/ou

Smoothie aux abricots, babeurre et menthe

Aprikosen-Buttermilch-Minz-Smoothie

Salade frisée à l'orange, endives belges et noix de Grenoble

Friséesalat mit Orangen, Brüsseler und Baumnüssen

oder/ou

Filet de sandre sauté

Artichauts, olives et espuma au balsamique

Gebratenes Zanderfilet mit Artischocken

Oliven und Balsamico-Schaum

oder/ou

Tarte à la tomate, avocat, roquette et mozzarella

Tomatentarte mit Avocado, Rucola und Mozzarella

Emincé de veau à la zurichoise, rösti et légume

Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Rösti und Gemüse

oder/ou

Burger à la courgette

Fromage de feta et houmous à la coriandre

Zucchini-Feta-Fritter mit Koriander Hummus

Strudel aux pommes et glace vanille

Apfelstrudel mit Vanilleeis

oder/ou

Coupe de sorbet au fruit de la passion

Glace à la noix de coco et ananas

Passionsfruchtsorbet, Kokoseis und Ananas

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 abricots, babeurre et menthe

Aprikosen-Buttermilch-Minz-Smoothie

CHF 8.–

Consommé aux pois frits

Kraftbrühe mit Backerbsen

CHF 10.–

Salade frisée à l'orange, endives belges et noix de Grenoble

Friséesalat mit Orangen, Brüsseler und Baumnüssen

CHF 12.–

Salade de tomates à la burrata et basilic

Tomatensalat mit Burrata und Basilikum

CHF 18.–

Filet de sandre sauté

Artichauts, olives et espuma au balsamique

Gebratenes Zanderfilet mit Artischocken, Oliven und Balsamico-Schaum

CHF 25.–

Tarte à la tomate, avocat, roquette et mozzarella

Tomatentarte mit Avocado, Rucola und Mozzarella

CHF 25.–

Curry de lentilles aux légumes et falafel

Linsen-Gemüse-Curry mit Falafel

CHF 25.– / als Hauptgang CHF 32.–



Hauptgänge Plats principaux

Emincé de veau à la zurichoise, rösti et légume
Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit Rösti und Gemüse
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 :

Burger à la courgette
Fromage de feta et houmous à la coriandre
Zucchini-Feta-Fritter mit Koriander Hummus
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.–