



BELLEVUE

PARKHOTEL & SPA
ADELBODEN





Menu Marché

Tagesmenu auf Gourmetniveau – täglich frisch und neu zusammengestellt

Crème de chou-fleur
Blumenkohlcremesuppe

oder/ou

Smoothie à la prune et noix de coco
Zwetschgen-Kokos-Smoothie

Salade de céleri et endives belges
Selleriesalat mit Brüsseler Spitzen

oder/ou

Coquilles Saint Jacques sautées, tapioca et betteraves
Gebratenen Jakobsmuscheln mit Tapioka und Randen

oder/ou

Boulettes en serviette poêlées et chanterelles à la crème
Gebratene Serviettenknödel mit Pfifferlingen à la Crème

Carré de cerf grillé sous une croûte de noix
Spätzli maison, sauce aux airelles rouges et légumes d'automne
Rose gebratener Hirschrücken unter einer Nusskruste mit hausgemachten Spätzli
Preiselbeerrahmsauce und herbstliches Gemüse

oder/ou

Curry de potiron aux légumes, patates douces et riz Basmati
Kürbiscurry mit Gemüse, Süsskartoffeln und Basmatireis

Buffet de fromages de Manfred Schmid
Käsebuffet von Manfred Schmid

Mousse aux marrons, vermicelles, sorbet à la pomme et meringues
Maronimousse mit Vermicelle, Apfelsorbet und Meringues

oder/ou

Sorbet au raisin et prosecco
Traubensorbet mit Prosecco

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 à la prune et noix de coco
Zwetschgen-Kokos-Smoothie
CHF 8.–

Crème de chou-fleur
Blumenkohlcremesuppe
CHF 10.–

Salade de céleri et endives belges
Selleriesalat mit Brüsseler Spitzen
CHF 12.–

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

Coquilles Saint Jacques sautées, tapioca et betteraves
Gebratene Jakobsmuscheln mit Tapioka und Randen
CHF 25.–

Boulettes en serviette poêlées et chanterelles à la crème
Gebratene Serviettenknödel mit Pfifferlingen à la Crème
CHF 25.–

Curry de lentilles aux légumes et falafel
Linsen-Gemüse-Curry mit Falafel
CHF 25.– / als Hauptgang CHF 32.–



Hauptgänge Plats principaux

Carré de cerf grillé sous une croûte de noix
Spätzli maison, sauce aux airelles rouges et légumes d'automne
Rose gebratener Hirschrücken unter einer Nusskruste mit hausgemachten Spätzli
Preiselbeerrahmsauce und herbstliches Gemüse
CHF 42.–

Espadon grillé aux câpres et persil
Légumes méditerranéens et riz Basmati
Grillierter Schwertfisch mit Kapern und Petersilie
Mediterranes Gemüse und Basmatireis
(Ausser Montag / sauf lundi)
CHF 36.–

Vegetarisch / Végétarien :

Curry de potiron aux légumes, patates douces et riz Basmati
Kürbiscurry mit Gemüse, Süsskartoffeln und Basmatireis
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.–