



BELLEVUE

PARKHOTEL & SPA
ADELBODEN





Menu Marché

Tagesmenu auf Gourmetniveau – täglich frisch und neu zusammengestellt

Consommé de champignons Célestine garni de boulettes aux herbes
Pilzkraftbrühe mit Kräuterklösschen und Flädli

oder/ou

Smoothie à la banane, orange et menthe
Bananen-Orangen-Minz-Smoothie

Œuf bio d'Adelboden poché 50 minutes et salade frisée
Epinards en branches et fromage Belper Knolle
50 Minuten pochiertes Adelbodner Bio-Ei mit Friséesalat
Blattspinat und Belper Knolle

oder/ou

Crevettes géantes sautées et riz venere
Espuma à la citronnelle et mini-asperges
Gebratene Riesencrevetten mit Venereis, Zitronengrasschaum und Minispargeln

oder/ou

Crostini au fromage de chèvre
Miel au thym de montagne et noix de Grenoble
Ziegenkäsecrostini mit Feigen, Bergthymianhonig und Baumnüsse

Civet de chevreuil et spätzli maison
Poire pochée, airelles rouges, chou de Bruxelles et céleri
Rehpfeffer mit hausgemachten Spätzli
Pochierte Birne, Preiselbeeren, Rosenkohl und Sellerie

oder/ou

Malfatti à la sauce de tomates, ricotta, aubergines, courgettes et olives
Malfatti mit Tomatensauce, Ricotta, Auberginen, Zucchetti und Oliven

Bread and butter pudding, gruau aux baies et glace au Baileys
Bread and Butter Pudding mit Beerengrütze und Baileyseis

oder/ou

Sorbet à la prune, glace au tiramisù et biscuits cuillères
Zwetschgensorbet mit Tiramisu-Eis und Löffelbiskuits

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)

28. September 2021



Suppen und Vorspeisen Soupes et entrées

Smoothie à la banane, orange et menthe
Bananen-Orangen-Minz-Smoothie
CHF 8.–

Consommé de champignons Célestine garni de boulettes aux herbes
Pilzkraftbrühe mit Kräuterklösschen und Flädli
CHF 10.–

Œuf bio d'Adelboden poché 50 minutes et salade frisée
Epinards en branches et fromage Belper Knolle
50 Minuten pochiertes Adelbodner Bio-Ei mit Friséesalat
Blattspinat und Belper Knolle
CHF 12.–

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

Crevettes géantes sautées et riz venere
Espuma à la citronnelle et mini-asperges
Gebratene Riesencrevetten mit Venereis, Zitronengrasschaum und Minispargeln
CHF 25.–

Crostini au fromage de chèvre
Miel au thym de montagne et noix de Grenoble
Ziegenkäsecrostini mit Feigen, Bergthymianhonig und Baumnüsse
CHF 25.–

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



Hauptgänge Plats principaux

Civet de chevreuil et spätzli maison
Poire pochée, aïrelles rouges, chou de Bruxelles et céleri
Rehpfeffer mit hausgemachten Spätzli
Pochierte Birne, Preiselbeeren, Rosenkohl und Sellerie
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 :

Malfatti à la sauce de tomates, ricotta, aubergines, courgettes et olives
Malfatti mit Tomatensauce, Ricotta, Auberginen, Zucchini und Oliven
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.–