



BELLEVUE

PARKHOTEL & SPA
ADELBODEN





Menu Marché

Tagesmenu auf Gourmetniveau – täglich frisch und neu zusammengestellt

Crème de topinambour

Topinambursuppe

oder/ou

Smoothie à la banane, fruit de la passion et noix de cocos

Banane-Passionsfrucht-Kokos-Smoothie

Salade d'automne aux oranges, viande séchée et graines de potiron

Herbstliche Blattsalate mit Orangen, Trockenfleisch und Kürbiskernen

oder/ou

Crostini au fromage de chèvre aux figues

Salade feuille de chêne et miel de thym

Ziegenkäse-Crostini mit Feigen, Eichblattsalat und Thymianhonig

oder/ou

Loup de mer sauté aux artichauts, olives et espuma de balsamico blanc

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Artischocken

Oliven und weisser Balsamicoschaum

Carré d'agneau à la crûte d'herbes

Pommes de terre sautées et ratatouille

Lammrücken unter der Kräuterkruste, gebratene Ofenkartoffeln und Ratatouille

oder/ou

Polenta aux chanterelles, abricots secs et légumes d'automne

Polenta mit Pfifferlingen, getrockneten Aprikosen und herbstlichem Gemüse

Crème brûlée à la citronnelle, crème de baileys

Sorbet à la citrone et glace à l'ananas

Zitronengras-Crème brûlée mit Baileyscreme, Zitronensorbet und Ananaseis

oder/ou

Glace aux noix et glace à la pomme cuite, amaretti et crème chantilly

Baumnußeis, Bratapfeleis, Amaretti und Rahm

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.Oktober 2021



Suppen und Vorspeisen

Soupes et entrées

Smoothie à la banane, fruit de la passion et noix de cocos

Banane-Passionsfrucht-Kokos-Smoothie

CHF 8.–

Crème de topinambour

Topinambursuppe

CHF 10.–

Salade d'automne aux oranges, viande séchée et graines de potiron

Herbstliche Blattsalate mit Orangen, Trockenfleisch und Kürbiskernen

CHF 12.–

Salade de tomates à la burrata et basilic

Tomatensalat mit Burrata und Basilikum

CHF 18.–

Crostini au fromage de chèvre aux figues

Salade feuille de chêne et miel de thym

Ziegenkäse-Crostini mit Feigen, Eichblattsalat und Thymianhonig

CHF 25.–

Loup de mer sauté aux artichauts, olives et espuma de balsamico blanc

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Artischoken, Oliven und Balsamicoschaum

CHF 25.–

Curry de lentilles aux légumes et falafel

Linsen-Gemüse-Curry mit Falafel

CHF 25.– / als Hauptgang CHF 32.–



Hauptgänge Plats principaux

Carré d'agneau à la crôte d'herbes Pommes de terre sautées et ratatouille

Lammrücken unter der Kräuterkruste, gebratene Ofenkartoffeln und Ratatouille
CHF 42.–

Crevettes géantes grillées et risotto à la limette Mangue et oignons de printemps

Grillierte Riesengarnelen mit Mango, Frühlingszwiebeln und Limettenrisotto
(Ausser Montag / sauf lundi)
CHF 39.–

Vegetarisch / Végétarien :

Polenta aux chanterelles, abricots secs et légumes d'automne

Polenta mit Pfifferlingen, getrockneten Aprikosen und herbstlichem Gemüse
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

Riesengarnelen, 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.–

Variation de marrons, sorbet à la pomme et meringue
Maronivariation mit Apfelsorbet und Meringue
CHF 14.–

Parfait au nougat, prunes, croquant d'amandes et crème Chantilly
Nougatparfait mit Zwetschgen, Mandelkrokant und Schlagrahm
CHF 14.–

Café Gourmand
Mini-Dessert des Tages mit Kaffee Creme oder Espresso
CHF 9.–