



BELLEVUE

PARKHOTEL & SPA
ADELBODEN





Menu Marché

Tagesmenu auf Gourmetniveau – täglich frisch und neu zusammengestellt

Crème de carottes au gingembre

Karottencremesuppe mit Ingwer

oder/ou

Smoothie au melon, pomme et avoine

Melonen-Apfel-Hafer-Smoothie

Salade mêlée aux radis, concombres et chips de pain

Gemischte Blattsalate mit Radieschen, Gurken und Brotchips

oder/ou

Thon grillé, tapioca, coriandre et mayonnaise au piment

Grillierter Thunfisch mit Tapioka, Koriander und Chili-Mayonnaise

oder/ou

Penne aux courgettes et tomates confites

Chips au jambon cru de Parme et sauce à la ricotta

Penne mit Zucchini und konfierten Tomaten

Ricotta-Sauce und Parma-Rohschinken-Chips

Carré d'agneau sous une croûte d'herbes

Panais et beignets de pommes de terre

Lammrücken in der Kräuterkruste mit Kartoffelkrapfen und Pastinake

oder/ou

Polenta tessinoise aux bolets sautés, abricots et duo de poireaux

Tessiner Polenta mit gebratenen Steinpilzen, Aprikosen und zweierlei Lauch

Buffet de fromages de Manfred Schmid

Käsebuffet von Manfred Schmid

Mousse au litchi, amandes, gingembre et sorbet au citron vert

Litchi-Mousse mit Mandeln, Ingwer und Limettensorbet

oder/ou

Sorbet à la papaye, banane et pitaya

Papayasorbet, Banane und Drachenfrucht

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)

26. November 2021



Suppen und Vorspeisen Soupes et entrées

Smoothie au melon, pomme et avoine
Melonen-Apfel-Hafer-Smoothie
CHF 8.–

Crème de carottes au gingembre
Karottencremesuppe mit Ingwer
CHF 10.–

Salade mêlée aux radis, concombres et chips de pain
Gemischte Blattsalate mit Radieschen, Gurken und Brotchips
CHF 12.–

Thon grillé, tapioca, coriandre et mayonnaise au piment
Grillierter Thunfisch mit Tapioka, Koriander und Chili-Mayonnaise
CHF 25.–

Penne aux courgettes et tomates confites
Chips au jambon cru de Parme et sauce à la ricotta
Penne mit Zucchini und konfierten Tomaten
Ricotta-Sauce und Parma-Rohschinken-Chips
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 sous une croûte d'herbes Panais et beignets de pommes de terre

Lammrücken in der Kräuterkruste mit Kartoffelkrapfen und Pastinake
CHF 42.–

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

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

Vegetarisch / Végétarien :

Polenta tessinoise aux bolets sautés, abricots et duo de poireaux
Tessiner Polenta mit gebratenen Steinpilzen, Aprikosen und zweierlei Lauch
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.–

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.–