



**BELLEVUE**

PARKHOTEL & SPA  
ADELBODEN





## Menu Marché

Tagesmenu auf Gourmetniveau – täglich frisch und neu zusammengestellt

### **Crème de pommes de terre**

Kartoffelcremesuppe

oder/ou

### **Smoothie à la prune et noix de coco**

Pflaumen-Kokos-Smoothie

\*\*\*\*\*

### **Salade aux noix de Grenoble, œuf, pois et germes d'asperges**

Käse-Lauch-Quiche mit Nüsslisalat und konfierten Cherry-Tomaten

oder/ou

### **Quiche fromage-poireau à la mâche et tomates cerises confites**

Käse-Lauch-Quiche mit Nüsslisalat und konfierten Cherry-Tomaten

oder/ou

### **Suprême de caille poêlé, chou frisé aux truffes**

#### **Panais et chips de pomme de terre**

Gebratene Wachtelbrust mit getrüffelem Wirsing

Pastinaken und Blaukartoffel-Chips

\*\*\*\*\*

### **Rôti de bœuf à la purée de pommes de terre et légumes**

Rindsschmorbraten mit Kartoffelstock und Gemüse garnitur

oder/ou

### **Variation de potiron et poire**

Variation von Kürbis und Birne

\*\*\*\*\*

### **Crème brûlée aux griottes et glace à la fève de tonka**

Gebrannte Creme mit Sauerkirschen und Tonkabohnen Eis

oder/ou

### **Coupe exotique à la papaye**

Exotikcoupe mit Papaya

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)

2. Dezember 2021



## **Suppen und Vorspeisen**

### **Soupes et entrées**

#### **Smoothie à la prune et noix de coco**

Pflaumen-Kokos-Smoothie

CHF 8.–

#### **Crème de pommes de terre**

Kartoffelcremesuppe

CHF 10.–

#### **Salade aux noix de Grenoble, œuf, pois et germes d'asperges**

Blattsalat mit Baumnüssen, Ei, Erbsen und Spargelsprossen

CHF 12.–

#### **Quiche fromage-poireau à la mâche et tomates cerises confites**

Käse-Lauch-Quiche mit Nüsslisalat und konfierten Cherry-Tomaten

CHF 25.–

#### **Suprême de caille poêlé, chou frisé aux truffes**

##### **Panais et chips de pomme de terre**

Gebratene Wachtelbrust mit getrüffelem Wirsing

Pastinaken und Blaukartoffel-Chips

CHF 25.–

#### **Curry de lentilles aux légumes et falafel**

Linsen-Gemüse-Curry mit Falafel

CHF 25.– / als Hauptgang CHF 32.–



## Hauptgänge Plats principaux

**Rôti de bœuf à la purée de pommes de terre et légumes**  
Rindsschmorbraten mit Kartoffelstock und Gemüse garnitur  
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 :**

**Variation de potiron et poire**  
Variation von Kürbis und Birne  
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.–