



MENU DU JOUR

Sonntag, 17. April 2022

Saumon mariné maison, avocat et pain

Hausgebeizter Graved Lachs mit Avocado und Mönchsbrot

Consommé de tomates et mozzarella

Tomatenkraftbrühe mit Mozzarella

oder/ou

Smoothie à l'ananas, citron vert, menthe, pomme et noix de coco

Ananas-Limetten-Minze-Apfel-Kokos-Smoothie

Suprême de caille, crème aux petits pois verts, chorizo et pois mange-tout

Gebratene Wachtelbrust mit Grünerbsencreme, Chorizo und Kefen

Filet de veau suisse poêlé enrobé d'herbes, risotto aux morilles et légumes de printemps

Rosa gebratenes Schweizer Kalbsfilet im Kräutermantel mit Morchelrisotto und Frühlingsgemüse

oder/ou

Œuf bio d'Adelboden poché 50 minutes et espuma à la pomme de terre

Rondelles d'oignons frites et chou-fleur bleu

50 Minuten pochiertes Adelbodner Bio-Ei mit Kartoffelespuma, gebackenen Zwiebelringen und blauem Blumenkohl

Variation de chocolat et fraises

Schokoladenvariation mit Erdbeeren

oder/ou

Coupe glacée au tiramisù et noix de Grenoble garnie de rhubarbes

Tiramisu- und Baumnuisseis mit Rhabarber

5 Gänge mit Dessert CHF 85.–

6 Gänge mit Dessert (ohne Käse) CHF 95.–



SPECIALITES LUMA DU BARBECUE « GREEN EGG »

Premium-Fleisch vom Holzkohlegrill «Green Egg»

Le label suisse LUMA est synonyme de spécialités de viande de première qualité. Ils proviennent exclusivement d'animaux élevés dans le respect de l'espèce, sans hormones ni antibiotiques.
Das Schweizer Label LUMA steht für Fleischspezialitäten der Spitzenklasse. Sie stammen ausschliesslich von artgerecht gehaltenen Tieren, die hormonfrei und ohne Antibiotika aufgezogen wurden.

LUMA Rib-Eye suisse, Gentlemens' Cut

Schweizer LUMA Rib-Eye (Hohrücken), Gentlemens' Cut

400 g | CHF 68.–

Entrecôte de bœuf LUMA Swiss Premium Striploin

LUMA Swiss Premium Striploin Rindsentrecôte

160 g / 220 g | CHF 46.– / 58.–

Côtelette de porc LUMA mûrie sur l'os

Am Knochen gereiftes LUMA Schweinskotelett

200 g | CHF 52.–

Chaque plat est accompagné de légumes de saison ou de salade verte, beurre aux herbes, chimichurri et sauce barbecue, ainsi qu'un féculent au choix:

Jedes Gericht wird mit saisonalem Gemüse oder grünem Salat, Kräuterbutter, Chimichurri und Barbecuesauce sowie einer Stärkebeilage nach Wahl serviert:

Gratin dauphinois | Pommes frites | Pommes romarin

Kartoffelgratin | Pommes frites | Rosmarinkartoffeln



FROMAGES & DESSERTS

Käse und Süssspeisen

Fromages « Sélection Manfred Schmid » sur buffet

Käseauswahl vom Buffet «Sélection Manfred Schmid»

CHF 12.—

Chaque vendredi: grand buffet de fromages avec Manfred Schmid

Jeden Freitag: grosses Käsebuffet vom Affineur-Fromager Manfred Schmid

CHF 19.— | Als Hauptgang CHF 35.—

Café glacé «Bellevue»

Eiskaffee «Bellevue»

CHF 11.—

Gâteau à l'amande, citron vert, orange et sorbet à la fraise

Mandelkuchen mit Limetten, Orangen und Erdbeersorbet

CHF 15.—

Café Gourmand

Mini-Dessert des Tages mit Kaffee Creme oder Espresso

CHF 12.—



DÉCLARATION

Menu du jour

Fleisch:

Schwein, Huhn, Kalb, Kaninchen

Schweiz

Pata-Negra-Schwein

Spanien

Rind

Schweiz

Wachtel, Perlhuhn, Maispoularde

Frankreich

Lamm

Australien

Fisch + Krustentiere:

Forelle, Egli, Saibling, Zander, Lachs, Kaviar

Schweiz

Dorade, Wolfsbarsch

Mittelmeer

Steinbutt, Seeteufel

Nordmeer

Pulpo, Miesmuscheln

Nordsee / Nordatlantik

Riesenkrevetten, Schwertfisch

Pazifik

Les ingrédients de nos plats qui peuvent provoquer des allergies et/ou des intolérances sont signalés.
Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous informer sur demande.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und/oder Intoleranzen auslösen können,
informieren unsere Mitarbeitenden Sie gerne auf Anfrage.