

SUPPEN

Selleriecremesuppe mit Apfelchutney und Trüffel	14
Kürbissuppe mit Orange und Kürbiskernöl	14
Kastaniencremesuppe mit Adelbodner Trockenfleischstreifen	14
Rindskraftbrühe mit Flädli und Petersilie	12

SALATE

Kleiner grüner Tagessalat Saucen: französisch, italienisch, Limetten-Olivenöl	8
Herbstliche Blattsalate mit Kürbis, Äpfeln, Baumnüssen und Brotcroûtons	16
Ziegenkäsecrostini mit bunten Salaten und italienischer Sauce	18
Nüsslissalat mit gekochtem Ei, Croûtons und knusprigen Adelbodner Rohschinkenchips	16

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Hausgemachte Wildterrinen mit Preiselbeeren, Selleriesalat und geröstetem Vollkornbrot	18
Vollkornbrot-Sandwich mit Rauchlachs, Gurke, Meerrettichsalat und Senf-Honig-Sauce	16
Carpaccio vom Schweizer Rind mit Adelbodner Hobelkäse, Rucola und Kapern	24
Trio vom Steinpilz Suppe, Crostini und Nüsslissalat	24
Zvieriplättli mit Adelbodner Hobelkäse, Rohschinken, Hirschtrockenfleisch, Trockenwurst/-fleisch und Essig-Gemüse	24
Flammkuchen mit Zwiebeln, Speck und Sauerrahm	18
Vegetarischer Flammkuchen mit Fetakäse, Peperoni und Oliven	18
Käsefondue «moitié-moitié» Mischung Manfred Schmid, auf der Terrasse serviert und ab zwei Personen	26

Lunch & Snacks

HAUPTGÄNGE

Vegetarischer Tagesteller – siehe separates Menu	18
mit Tagessalat	24
Linsen-Gemüse-Curry mit Falafel	26
klein	20
Gratinierte Spätzli mit Adelbodner Bergkäse und Schinken (auch ohne Schinken erhältlich)	22
Ravioli mit Brasato-Füllung, Spinat und Nussbutter Schaum	26
klein	22
Hausgemachter Rehpfeffer mit Spätzli, Kastanien, Rotkohl und Preiselbeeren	36
Grillierte Riesenkrevetten mit Mango, Frühlingszwiebeln und Limettenrisotto	39
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Gemüse	32
mit Tagessalat	38
Grilliertes Schweizer Premium Striploin Rindsentrecôte, drei Saucen, Gemüse, Pommes frites oder Rosmarinkartoffeln	120 g 36 160 g 46

DESSERTS

Café Gourmand: Mini-Dessert des Tages mit Café crème oder Espresso	9
Variation von der Kastanie mit Apfelsorbet und Meringue	14
Nougatparfait mit Zwetschgen, Mandelkrokant und Schlagrahm	14
Apfelstrudel mit Vanillesauce und Apfelsorbet	12



WEINE UND CIDRE IM GLAS

Cidre:			
Cidre Apfel, Ruch + Oswald, Neunkirch	4.5% vol.	20 cl	9
Cidre Birne, Ruch + Oswald, Neunkirch	4.5% vol.	20 cl	9
Weiss- und Roséweine:			
Chasselas Vully «Clos de la Grande Battue» 2020, Cave du Vieux-Praz		10 cl	8
Baselbieter Sauvignon blanc 2020, Siebe Dupf Kellerei		10 cl	9
Riesling trocken «Paradiesgarten» 2020, Weingut Von Winning		10 cl	10
Œil de Perdrix Auvergnier 2020, rosé, Maison Carrée		10 cl	10
Rotweine:			
Cornalin «Les Pyramides» 2020, Adrien & Diego Mathier		10 cl	10
Pinot Noir Fläsch AOC 2019, Weingut Davaz		10 cl	10
St. Joseph AC «Offerus» 2016, Jean-Louis Chave Selection		10 cl	11

Verlangen Sie für weitere Offenweine und Flaschenweine unsere umfassende Karte.
Preise in CHF inkl. MwSt.



BELLEVUE
PARKHOTEL & SPA
ADELBODEN