

POTAGES

Crème de céleri au chutney de pommes et truffes	14
Crème de potiron à l'orange et à l'huile de pépins de courge	14
Crème de marrons et ses juliennes de viande séchée	14
Consommé de bœuf Célestine au persil	12

SALADES

Petite salade verte Sauces : française, italienne, limette et huile d'olive	8
Salade d'automne agrémentée de potiron, de dés de pommes, de noix de Grenoble et de croûtons	16
Crostini au fromage de chèvre, salade de saison et sauce italienne	18
Salade de mâche agrémentée d'œufs durs, de croûtons et de chips de jambon cru d'Adelboden	16

POUR LES PETITES FAIMS

Terrine de gibier accompagné d'airelles, de salade de céleri et de pain bis	18
Sandwich au saumon fumé, concombre, salade de raifort et sauce au moutarde et miel, servi sur pain complet	16
Carpaccio de bœuf suisse au fromage à rebibes, tomates cerises, rucola et câpres	24
Trio aux bolets Soupe, crostini et salade de mâche	24
Fromage à rebibes d'Adelboden, jambon cru, viande de cerf séchée, saucisson, viande de bœuf séchée et légumes marinés	24
Tarte flambée à l'oignon et au lard	18
Tarte flambée végétarienne au fromage Hirten, poivrons et olives	18
Fondue au fromage « moitié-moitié », mélange de Manfred Schmid, servie sur la terrasse pour deux personnes ou plus	26

Lunch & Snacks

PLATS PRINCIPAUX

Plat du jour végétarien	18
avec petite salade	24
Curry de lentilles aux légumes et falafel	26
petite portion	20
Spätzli gratinés aux fromage à rebibes et jambon (également servis sans jambon)	22
Ravioles farcies au « brasato », épinards et beurre noisette	26
petite portion	22
Civet de cerf maison aux spätzli, marrons, chou rouge et airelles	36
Crevettes géantes grillées à la mangue, oignons de printemps et risotto à la limette	39
Escalope de veau viennoise, pommes frites et légumes	32
avec petite salade	38
Entrecôte de bœuf « Swiss LUMA Premium Striploin » grillée, trois sauces, légumes, pommes frites ou pommes au romarin	120 g 36 160 g 46

DESSERTS

Café Gourmand : petit dessert du jour et café crème ou espresso	9
Variation aux marrons, sorbet à la pomme et meringue	14
Parfait au nougat, prunes, croquant aux amandes Chantilly	14
Strudel aux pommes, sauce vanille et sorbet aux pommes	12



CIDRE / VINS OUVERTS

Cidre:

Cidre de pommes, Ruch + Oswald, Neunkirch	4.5% vol.	20 cl	9
Cidre de poires, Ruch + Oswald, Neunkirch	4.5% vol.	20 cl	9

Vins blancs et rosés:

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
Ceil de Perdrix Auvernier 2020, rosé, Maison Carrée	10 cl	10

Vins rouges:

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

Veillez demander notre grande carte des vins ouverts et en bouteille.

Prix en CHF, TVA incl.



BELLEVUE

PARKHOTEL & SPA
ADELBODEN