

POTAGES

Potage à l'orge des Grisons	14
Crème de salsifis aux noix de Grenoble noires	14
Crème de chou-fleur au ras el hanout	14
Consommé de bœuf Célestine au persil	12

SALADES

Petite salade verte de jour sauce français, italienne, huile d'olives au citron vert	8
Salade d'hiver aux canneberges, noix de Grenoble et croûtons de pain	16
Salade de mâche, œuf brouillé et chips de jambon cru d'Adelboden	16
Crostini au fromage de chèvre, salade verte et sauce italienne	20

POUR LES PETITES FAIMS

Tartare de bœuf suisse, crème à la truffe et pain complet grillé	32
Sandwich sur bagel au saumon fumé ou au jambon de Parme, roquette, fromage frais aux herbes et concombre	22
Fromage à rebibes, jambon cru, viande et saucisse séchées et légumes au vinaigre	24
Tarte flambée aux oignons, lardons et crème aigre	18
Tarte flambée végétarienne au fromage de feta, poivrons et olives	18
Fondue au fromage « moitié-moitié » Manfred Schmid, servie sur la terrasse pour deux personnes ou plus	par personne 28
Fondue au fromage truffée « Manfred Schmid » servie en terrasse dès deux convives	par personne 34

Lunch & Snacks

PLATS PRINCIPAUX

Plat du jour végétarien – regardez le menu	18
avec petite salade	26
Croûte aux champignons accompagnée d'une salade de mâche	24
Spaetzli gratinés au fromage de montage d'Adelboden et au jambon (aussi servi sans jambon)	22
Curry jaune de pois chiches et de pommes de terre végétalien	26
Ravioli à la ricotta et épinards, fromage Belper Knolle et tomates	28
petite portion	22
Penne à la cima di rapa, olives, artichauts et parmesan	28
Poulpe poêlé accompagné de peperonata, d'aubergines et de pommes au romarin	36
Hamburger maison avec fromage de montagne, roquette, tranches de lard croustillantes et pommes frites	28
Escalope de veau viennoise, frites et légumes	34
avec petite salade	40
Entrecôte de bœuf suisse Premium Striploin grillé, trio de sauces, légumes et pommes frites ou pommes de terre au romarin	120 g 38 160 g 46

DESSERTS

Café gourmand: mini dessert du jour avec un café crème ou espresso	9
Coupe composée de glace aux noix, de sorbet de pruneaux, de noix caramélisées et de chantilly	12
Crème à l'Amaretto, croquant de sésame, sorbet à l'orange et kumquat	14
Gâteau au chocolat, coing et glace vanille	14



CIDRE / VINS OUVERTS

Cidre:			
Cidre Apfel, Ruch + Iswald, Neunkirch	4.5% vol.	10 cl	6
Vins blancs et rosés:			
Chasselas, Cuvée Bielersee AOC 2020 Weingut Beat Burkhardt		10 cl	8
Humagne blanche 2020 Jean-Daniel Favre, Chamoson		10 cl	10
Sauvignon Blanc 2020 Siebedupf, Liestal		10 cl	9
Œil de Perdrix 2020 Domaine de Montmollin, Auvernier		10 cl	10
Vins rouges:			
Pinot Noir Traditionell 2018 Felixer am Oelberg, Walenstadt		10 cl	10
Cornalin «Les Pyramides» 2020 Adrien & Diego Mathier, Salgesch		10 cl	10
Bolgheri Rosso 2019 Le Macchiole, Castagneto Carducci		10 cl	11
Merlot, Cabernet Franc + Sauvignon, Syrah			
Esporão Reserva 2019 Alentejo, Portugal		10 cl	10
Alicante Bouschet, Aragones, Trincadeira			

Veillez demander notre grande carte des vins ouverts et en bouteille.
Prix en CHF, TVA incl.



BELLEVUE
PARKHOTEL & SPA
ADELBODEN