



Menu Marché

Crème de chou-fleur
Blumenkohlcremesuppe

oder/ou

Smoothie à la prune et noix de coco
Zwetschgen-Kokos-Smoothie

Salade de céleri et endives belges
Selleriesalat mit Brüsseler Spitzen

oder/ou

Coquilles Saint Jacques sautées, tapioca et betteraves
Gebratenen Jakobsmuscheln mit Tapioka und Randen

oder/ou

Boulettes en serviette poêlées et chanterelles à la crème
Gebratene Serviettenknödel mit Pfifferlingen à la Crème

Carré de cerf grillé sous une croûte de noix
Spätzli maison, sauce aux aïelles rouges et légumes d'automne
Rose gebratener Hirschrücken unter einer Nusskruste mit hausgemachten Spätzli
Preiselbeerrahmsauce und herbstliches Gemüse

oder/ou

Curry de potiron aux légumes, patates douces et riz Basmati
Kürbiscurry mit Gemüse, Süsskartoffeln und Basmatireis

Buffet de fromages de Manfred Schmid
Käsebuffet von Manfred Schmid

Mousse aux marrons, vermicelles, sorbet à la pomme et meringues
Maronimousse mit Vermicelle, Apfelsorbet und Meringues

oder/ou

Sorbet au raisin et prosecco
Traubensorbet mit Prosecco

Bellevue Parkhotel & Spa
17. September 2021