



Menu Marché

Crème aux oignons nouveaux et au gingembre
Frühlingszwiebel-Ingwer-Cremesuppe

oder/ou

Jus de yaourt et de griotte
Sauerkirsch-Joghurt-Saft

Cuisse de lapin confite, polenta et jus au Porto
Konfierte Adelbodner Kaninchenkeule mit Polenta
Glasierte Trockenfrüchte und Portweinjus

oder/ou

Pulpo sauté, artichaut, câpres et mousse de tomates blanches
Gebratener Pulpo mit Artischocken, Kapern und weissem Tomatenschaum

Buffet de salades
Salatauswahl vom Buffet

Goulache de filet de bœuf "Stroganoff", nouilles et légumes
Rindsfiletgoulasch „Stroganov“ mit Nudeln, Sauerrahm und Gemüse

oder/ou

Couscous au caviar d'aubergine, roquette, grenade et olives
Couscous mit Auberginenkaviar, Ruccola, Granatapfel und Oliven

Crème au chocolat à la bavaroise et glace au Baileys
Bayrische Schokoladencreme mit Waldbeeren und Baileyseis

oder/ ou

Dessert à la carte
Dessert von der Karte

CHF 65.– für 5-Gänge/ CHF 77.– mit Käse vom Buffet

Bellevue Parkhotel & Spa
11. Februar 2019



Käse und Süssspeisen Fromages et desserts

Buffet de fromages d'ici et d'ailleurs

Käseauswahl vom Buffet

CHF 12.–

Käsebuffet von Manfred Schmid

CHF 17.–

Dessert du jour – voir Menu Marché

Tagesdessert – siehe Menu Marché

CHF 12.–

Gâteau au chocolat Toblerone Salade d'ananas et sorbet de banane

Küchlein von der Toblerone-Schokolade

Ananassalat und Bananensorbet

CHF 14.–

Crème à la vanille, chutney de pommes et son sorbet, croquant d'amande

Vanillecreme mit Apfelchutney

Apfelsorbet und Mandelkrokant

CHF 14.–

Mouse au café et au chocolat Sorbet à la mangue et meringue

Kaffee-Schokoladen-Mousse mit

Mangosorbet und Meringues

CHF 14.–

Panna Pina Colada, sorbet au litchi Coulis de fruits de la Passion

Panna Pina Colada mit

Litschisorbet und Passionsfruchtcoulis

CHF 14.–

Coupe Dänemark

Coupe Danemark

CHF 12.–

Café Gourmand

Mini-Dessert des Tages mit Kaffee Creme oder Espresso

CHF 8.50