

Herzlich willkommen!  
Schön, dass Sie unser Gast sind!  
Ihre Gastgeber  
Marianne Tobler und Ruud Willemsen



1577 wurde das Haus erbaut von Rigett von Capol. Das Wappen dieser alten Flimser Adelsfamilie ist über dem Hoteleingang ersichtlich.

Das Hotel mit 3-Sterne Komfort zählt 60 Betten in Doppel-, Einzel- und 4 Familienzimmern.

### **Bellevue's Bündnerstube**

Öffnungszeiten Montag bis Sonntag ab 07:30 Uhr

Warme Küche ab 11:30 – 21:30 Uhr

Tageskarte 11:30 – 18:00 Uhr

Speisekarte 11:30 – 14:00 / 18:00 – 21:30 Uhr








Geniessen Sie unsere marktfrische regionale Küche. Auf Reservation servieren wir Ihnen das legendäre Fondue Chinoise und bei schönem Wetter ein Käsefondue auf unserer Gartenterrasse ab 11.30 – 17.45 Uhr.

### **Bellevue's Weinkarte**

Wir freuen uns eine repräsentative Auswahl, über 300 Positionen, an ausgesuchten Spezialitäten vorwiegend aus der Bündner Herrschaft und den alten Weinländern in unserer Weinkarte zu präsentieren.

Speisekarte 11:30 – 14:00 / 18:00 – 21:30 Uhr

# Vorspeisen

  	<b>Herbstsalat</b> Gemüse – Feige – Baumnuss – Traube Baumnussvinaigrette	15
	<b>Gänseleber</b> (UN) – gerauchter Aal (NL) Apfel – Knollensellerie – Aceto Stravecchia	20
	<b>Lauch</b> – Cipolotti – Gurke – Dashi	17
 	<b>Langoustine</b> (DK) – Erbse – Edamame – Dill	22
	<b>Iberico Schweinebauch</b> (ES) – Zwiebel – Airbag Lardo (ES) – Chorizo (ES)	23
	<b>Rindstartar</b> (CH) mit Randen Sorbet mild oder pikant, Toast und Butter	28/38
	– mit Streichholzkartoffeln	+6½
	– mit gebratener Gänseleber (UN)	+15

# Suppen

<b>Bündner Gerstensuppe</b> (CH)	11
<b>Tagessuppe</b> Fragen Sie bitte unser Serviceteam	7½

Änderungen der Gerichte auf unserer Angebotskarte berechnen wir mit CHF 3.00

# Hauptgänge

-  **Quinoa – Rande – Karotte** 32  
Pastinake – Kartoffel – Trüffel
- Hirschkpfeffer** (AT) 30  
Speck (CH) – Croûton – Champignon – Perlzwiebel  
Quarkpizokel – Rotkraut – Marroni
-  **Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“** (CH) 40/45  
Rösti
- Wiener Schnitzel** (CH) 45  
mit Preiselbeeren und Gurkensalat  
Streichholzkartoffeln
-  **Grilliertes Rindsfilet** (CH) zur Wahl bleu, saignant, à point, bien cuit 49/57  
mit Kräuterbutter, Spinatrisotto und Cipolotti
- Wagyu Burger Morgan Ranch** (USA) saignant grilliert 39  
mit Tartarsauce, Tomaten, Speck (CH), Zwiebeln  
Avocado, Pommes Frites
- Lamm** (IRL) – Aubergine – Peperoni – Tomate – 45  
Artischoke – Harissa – Perlzwiebel  
Cipolotti – Kartoffel
- Capuns Sursilvans** (CH) 29  
Mangoldwickel mit Bündnerfleisch, Landjäger, Salsiz  
Brauner Butter, Speckschaum und Bergkäse
-  **Schottischer Salm** 39  
sanft rosa gegart, abgeflammt und lauwarm serviert  
auf Spinatrisotto mit Eierschwämmli

# Fondue Chinoise

Auf Vorbestellung ab 2 Personen

Herbstsalat

\*\*\*

Edelfleisch (CH) vom Kalb und Rind von Hand geschnitten  
selbst zubereitet in der Rindskraftbrühe  
Saucen: Curry-Mango, Cocktail  
Pfeffer, Tartar und Knoblauch  
Essiggemüse, Cherry Tomaten  
und frischen Früchten  
Pommes Frites

\*\*\*

Selbstgekochte Brühe  
Nature oder mit Sherry

\*\*\*

CHF 64 pro Person

Fleisch Supplement pro 150 Gramm

CHF 15

# Dessert

<b>Schweizer Käse</b>	18
von Käserei Andeer – Städtlichäsi Lichtensteig Andutgel – Ruinaulta Salsiz – Apfel – Panforte – Früchtebrot	
<b>Holländischer Apfelkuchen</b>	13
mit Vanilleglace und Rahm	
<b>Erdbeere – Fenchel – Sauerrahm</b>	15
<b>Schokolade – Himbeere – Tonkabohne – Estragon</b>	15

## Unsere Empfehlung zu Desserts

<b>Carmes de Rieussec 2016</b>	13,5% Vol.	5cl	7
Zième vin de Château Rieussec		37,5cl	39
Sémillion, Sauvignon, Muscadelle			
<b>S88 Scheurebe Auslese AOC 2016</b>	12,5% Vol.	37,5cl	56
Stäger Weine			
<b>Fläscher AOC Scheurebe La Sara 2017</b>	13% Vol.	37,5cl	58
Andrea Davaz			
<b>Malanser AOC Pinot gris</b>	13%Vol.	37,5cl	76
Weingut Donatsch, Malans			
<b>Dominican Rum Kirk and Sweeney</b>	40% Vol.	2cl	14
<b>Berner Rosenapfelbrand</b>	42%	2cl	13
Urs Hecht		4cl	18

# Glace

Unsere Glaces sind hausgemacht und frisch hergestellt.

pro Kugel 4½  
mit Rahm 1½

## Rahmglace

Vanille, Milkschokolade, Kaffee und Sauerrahm



## Sorbets

Erdbeere, Mango-Ananas, Zitrone, Himbeere

# Eiscoupes

**Romanoff** 9½/12  
Frische Erdbeeren, Vanilleglace und Rahm

**Danemark** 9½/12  
Vanilleglace mit gerösteten Mandeln, Rahm  
und warmer Schokoladensauce

## «S'het solange s'het»

**Bananensplit** 13  
Banane mit Vanilleglace, geröstete Mandeln  
Rahm und warmer Schokoladensauce

**Eiskaffee** 9½/12  
crémige Kaffeeglacé mit Rahm

mit Kirsch +2½



**Colonel** 10½ / 13½  
Zitronensorbet mit Wodka

# Unsere Lieferanten

Ecco-Jäger	081 921 67 47	Früchte & Gemüse
Bianchi	056 649 27 27	Comestibles, Fisch Wild, Krustentiere,
Luma	078 78569 67	Fleisch
Gurtner	081 911 15 50	Fleisch, Wurstwaren Geflügel
Prodega	081 286 14 14	Kolonialwaren, Gemüse Früchte, Fleisch Wurstwaren, Milch Milchprodukte, Eier Eiprodukte
Riverawine	061 599 56 95	Olivenöl, Spanische Fleischwaren und Spezialitäten
Darms	081 925 35 01	Frischeier aus Schnaus
Nobili	076 528 70 05	Wild
Romers Hausbäckerei	055 293 36 36	Brote, Kleinbrot, Salzgebäck, Süssgebäck, Patisserie
Käserei Andeer	081 611 13 15	Käse
Käserei Willi Schmid	071 994 32 86	Käse

# Deklaration

Die Herkunft, sofern nichts anders deklariert, sieht wie folgt aus:

Rind	Schweiz, USA
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Lamm	Irland
Geflügel + Geflügelprodukte	Schweiz/Frankreich
Wurst + Wurstwaren	Schweiz/Italien Spanien

Für Allergien, Unverträglichkeiten oder persönliche Esskulturen haben wir Verständnis und Respekt. Diese können wir leider nicht berücksichtigen, weil alle Lebensmittel in derselben Küche verarbeitet werden, welches Kontamination zu Folge haben kann. Dafür können wir keine Verantwortung übernehmen.

 vegetarisch

 glutenfrei

 Lactose frei

Die Preise sind in Schweizer Franken inklusive 7,7% MwSt.