

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

Abendkarte 18:00 – 21:30 / 11:00 – 14:00 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.

Tageskarte 11:30 – 18:00 Uhr

# Vorspeisen

  	<b>Herbstsalat</b> Gemüse – Feige – Baumnuss Traube – Baumnussvinaigrette	15/22
	<b>Nüsslisalat</b> Speck (CH) – Ei – Croûton	13
	<b>Bündner Trockenfleisch</b> (CH) Aundeerer Bergkäse – Gemüse – Tomate	18/32
	<b>Wildterriner</b> (EU) Gänseleber (UN) – Pistazie	17
	<b>Rindstartar</b> (CH) Rande – Ei – Toast – Butter – mit Pommes Frites	26/35 +6½

# Suppen

	<b>Bündner Gerstensuppe</b> (CH)	11
	<b>Langoustinecrèmesuppe</b> (DK) Swiss Alpine Salm	14
	<b>Tagessuppe</b> Fragen Sie bitte unser Serviceteam	7½

Änderungen der Gerichte auf unserer Angebotskarte berechnen wir mit CHF 3.00

# Hauptgänge

<b>Capuns Sursilvans</b> (CH)	23/29
Mangoldwickel mit Bündnerfleisch, Landjäger, Salsiz Brauner Butter, Speckschaum und Bergkäse	
 <b>Puschlaver Pizzoccheri</b>	19
<b>Flammkuchen Original</b> (CH)	17
Sauerrahm, roten Zwiebeln, Speck (CH) und Greyerzer Käse	
<b>Bellevue Rindsburger</b> (CH)	20
Speck – Käse – Eisbergsalat – Zwiebel Tomate – Essiggurke – Pommes Frites	
<b>Hollands Stoofpotje</b> (Rind CH)	34
Kartoffel – Karottenstampf	
<b>Hirschpfeffer</b> (AT)	30
Speck (CH) – Croûton – Champignon – Perlzwiebel Quarkpizokel – Rotkraut – glasierte Marroni	
<b>Wiener Schnitzel</b> (CH)	44
Pommes Frites – Preiselbeer – Gurkensalat	
<b>Hirschkalbfiletmedaillons</b> (AT)	54
Sternanis – Quarkpizokel Rotkraut – glasierte Marroni – Kürbis	

# Dessert

<b>Schweizer Käse</b>	16
Panforte – Früchtebrot – Ruinaulta Salsiz – Andutgel	
<b>Brownie</b>	13
Schokoladenmousse – Schokoladenglace	
<b>Holländischer Apfelkuchen</b>	13
Vanilleglace – Rahm	
<b>Disentiser Honigparfait</b>	14
Marronipüree – Karamelcookiecrumble – Birne	
<b>Danemark</b>	9½/12
Vanilleglace mit gerösteten Mandeln, Rahm und warmer Schokoladensauce	
<b>Eiskaffee</b>	9½/12
crémige Kaffeeglace mit Rahm	
mit Kirsch	+2½

# Glacearomen

Unsere Glaces sind hausgemacht und frisch hergestellt.

pro Kugel	4½
mit Rahm	1½

## Glacearomen

Vanille – Kaffee – Sauerrahm

Schokolade – Himbeer – Erdbeer – Mango – Ananas

# Unsere Empfehlung zu Desserts

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

# 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.