

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

Geniessen Sie unsere marktfrische Küche. Auf Reservation servieren wir Ihnen das legendäre Fondue Chinoise.

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.

Betriebsferien vom 1. – 19. November 2020

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

Vorspeisen

  	Herbstsalat	15
	Gemüse – Feige – Baumnuss – Traube Baumnussvinaigrette	
	Gänseleber (UN) – gerauchter Aal (NL)	20
	Apfel – Knollensellerie – Aceto Stravecchia	
	Lauch – Cipolotti – Gurke – Dashi	17
 	Langoustine (DK) – Erbse – Edamame – Dill	22
	Iberico Schweinebauch (ES) – Zwiebel – Airbag	23
	Lardo (ES) – Chorizo (ES)	
	Rindstartar (CH)	28/38
	Rande – Eigelb – Toast – Butter	
	– mit Pommes Frites	+6½
	– mit gebratener Gänseleber (UN)	+15

Suppen

Bündner Gerstensuppe (CH)	11
Langoustinecrèmesuppe (DK)	14
Swiss Alpine Salm	

Änderungen der Gerichte auf unserer Angebotskarte berechnen wir mit CHF 3.00

Hauptgänge

 	Quinoa – Rande – Karotte Pastinake – Kartoffel – Trüffel	32
	Hirschkpfeffer (AT) Speck (CH) – Croûton – Champignon – Perlzwiebel Quarkpizokel – Rotkraut – Marroni	30
	Hirschkalbfiletmedaillons (AT) Sternanis – Quarkpizokel Rotkraut – glasierte Marroni – Kürbis	48
	Reh (AT) Granatapfel – Kürbis – Pastinake Topinambur – Rosenkohl – Rotkabis Nuss – Kerne	56
	Wiener Schnitzel (CH) Pommes frites – Preiselbeer – Gurke	45
	Grilliertes Rindsfilet (CH) zur Wahl bleu, saignant, à point, bien cuit mit Kräuterbutter, Spinatrisotto und Cipolotti	49/57
	Lamm (IRL) – Aubergine – Peperoni – Tomate – Artischoke – Harissa – Perlzwiebel Cipolotti – Kartoffel	45
	Capuns Sursilvans (CH) Mangoldwickel mit Bündnerfleisch, Landjäger, Salsiz Brauner Butter, Speckschaum und Bergkäse	29
	Schottischer Salm sanft rosa gegart, abgeflammt und lauwarm serviert auf Spinatrisotto mit Eierschwämmli	39

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, Tomaten
und frischen Früchten
Pommes Frites

Selbstgekochte Brühe
Nature oder mit Sherry

CHF 64 pro Person

Fleisch Supplement pro 150 Gramm

CHF 15

Dessert

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

Unsere Empfehlung zu Desserts

Carmes de Rieussec 2016	13,5% Vol.	5cl	7
2ième vin de Château Rieussec		37,5cl	39
Sémillion, Sauvignon, Muscadelle			
S88 Scheurebe Auslese AOC 2016	12,5% Vol.	37,5cl	56
Stäger Weine			
Fläscher AOC Scheurebe La Sara 2017	13% Vol.	37,5cl	58
Andrea Davaz			
Malanser AOC Pinot gris	13%Vol.	37,5cl	76
Weingut Donatsch, Malans			
Dominican Rum Kirk and Sweeney	40% Vol.	2cl	14
Bernerrosen Apfelbrand Barrique	40% Vol.	2cl	10½
Urs Hecht			

Glace

Unsere Glaces sind hausgemacht und frisch hergestellt.

pro Kugel

4½

mit Rahm

1½

Rahmglace

Vanille, Schokolade, Kaffee und Sauerrahm



Sorbets

Erdbeere, Himbeere, Mango-Ananas

Eiscoupes

Danemark

9½/12

Vanilleglace mit gerösteten Mandeln, Rahm
und warmer Schokoladensauce

Eiskaffee

9½/12

crémige Kaffeeglacé mit Rahm

mit Kirsch

+2½

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.