

Abendkarte gutbürgerlich

Wir kochen bis Mitte Dezember:

Mittwoch, Donnerstag und Sonntag
18:00 bis 21.00 Uhr

Freitag und Samstag
18:00 bis 21.30 Uhr

Unser Hotel Bellevue in Flims – ein Ort der Entspannung und des kulinarischen Genusses. Wir setzen auf eine marktfrische Küche – in den Ferien soll das Geniessen an erster Stelle stehen. Entsprechend viel Wert legen wir darauf unsere Gäste mit frischen, qualitativ hochwertigen Produkten zu erfreuen und gleichzeitig zu inspirieren.



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



Vorspeisen

 	Nüsslisalat ( Vegi ohne Speck) Speck (CH) – Ei – Brotcroûtons		13
	Rindstartar (CH) Rande – Eigelb – Toast – Butter		28/38
	– mit Pommes Frites		+6½
	– mit gebratener Gänseleber (UN)		+15
	Gänseleber (UN) – gerauchter Aal (NL) Apfel – Knollensellerie – Aceto Stravecchia		20
 	Gillardeau Austern (FR)	pro Stück	8

Suppen

	Bündner Gerstensuppe (CH)		11
 	Bündner Bergkartoffelcrèmesuppe Schwarzer Herbsttrüffel		14

Hauptgänge

 Fettucini		32
Schwarzer Herbsttrüffel – Rahm – Kräuter		
Capuns Sursilvans (CH)		29
Mangoldwickel – Bündnerfleisch – Landjäger – Salsiz Speckschaum – Brauner Butter – Bergkäse		
Kalbsgeschnetzeltes (CH) Zürcher Art		45
Fettucini		
Wiener Schnitzel (CH)		45
Schnittlauchkartoffel – Preiselbeer – Gurke		
 Rindsfilet (CH) zur Wahl bleu, saignant, à point, bien cuit		58
Amarone – Kartoffel – Knollensellerie		
Fondue Chinoise	pro Person	64
Auf Vorbestellung ab 2 Personen		
Nüsslisalat mit Speck (CH), Ei und Brotcroûtons		
xxx		
Edelfleisch (CH) vom Kalb und Rind von Hand geschnitten selbst zubereitet in der Rindskraftbrühe		
Pommes Frites und Jasminreis		
Saucen: Curry–Mango, Cocktail, Pfeffer, Tartar und Knoblauch		
Essiggurken, Cherrytomaten und eingelegtes süss–sauer Gemüse		
xxx		
Selbstgekochte Brühe: Nature oder mit Sherry		
Fleisch Supplement pro 150 Gramm		15

Dessert

Schweizer Käse	18
Panforte – Früchtebrot – Ruinaulta Salsiz – Andutgel	
Schokolade	13
Mousse – Glace – Spongecake – Chip – Cremeux	
Holländischer Apfelkuchen	13
Vanilleglace – Rahm	
Karamel	14
Köpfli – Crema Catalana – Gebrannte Crème	
Danemark	9½/12
Vanilleglace mit gerösteten Mandeln, Rahm und warmer Schokoladensauce	
Eiskaffee	9½/12
crémige Kaffeeglace mit Rahm	
	mit Kirsch +2½

Glacearomen

Unsere Glaces sind hausgemacht und frisch hergestellt.

pro Kugel	4½
mit Rahm	1½

Rahmglace

Vanille, Schokolade, Kaffee und Sauerrahm



Sorbets

Erdbeere, Himbeere, Mango-Ananas

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			

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.