

TAGESKARTE

gutbürgerlich

Wir kochen bis Mitte Dezember:

Mittwoch bis Freitag
11:30 bis 14.00 Uhr







Samstag und Sonntag
11:30 bis 18.00 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

			Wintersalat	15/22
			Chicorée – Gemüse – Baumnuss – Feige Traube – Baumnussvinaigrette	
			Nüsslisalat ( Vegivariante ohne Speck)	13/19
			Speck (CH) – Ei – Brotcroûton	
			Bündner Trockenfleisch (CH)	18/32
			Andeerer Bergkäse – Gemüse – Tomate	
			Thunfischcarpaccio (MY)	25/35
			Toskanisches Gemüse – Mediterranes Brot	
			Gänseleber (UN) – gerauchter Aal (NL)	20
			Apfel – Knollensellerie – Aceto Stravecchia	
			Rindstartar (CH)	28/38
			Rande – Eigelb – Toast – Butter	
			– mit Pommes Frites	+6½
			– mit gebratener Gänseleber (UN)	+15
			Gillardeau Austern (FR)	8

Suppen

Bündner Gerstensuppe (CH)	11
Langoustinecrèmesuppe (DK)	14
Swiss Alpine Salm	
Bündner Bergkartoffelcrèmesuppe	14
Mit schwarzen Trüffeln	

Hauptgänge

	Capuns Sursilvans (CH)	23/29
	Mangoldwickel mit Bündnerfleisch, Landjäger, Salsiz Brauner Butter, Speckschaum und Bergkäse	
	Fettucini	28/32
✓	Schwarzer Herbsttrüffel – Rahm – Kräuter – mit sautierten Rindsfiletspitzen (CH)	34/37
	Flammkuchen Original (CH)	18
	Sauerrahm – rote Zwiebeln – Speck (CH) – Greyerzer Käse	
✓	Flammkuchen „Elsass“	20
	Sauerrahm – rote Zwiebeln – Lauch Champignons – Greyerzer Käse	
	Bellevue Rindsburger (CH)	22
	Speck – Käse – Eisbergsalat – Zwiebel – Ei Tomate – Essiggurke – Pommes Frites	
	Rindsragoût (CH)	34
	Zwiebel – Gewürze – Kartoffel – Karottenstampf	
	Kalbsgeschnetzeltes (CH) Zürcher Art	45
	Fettucini	
	Wiener Schnitzel (CH)	45
	Schnittlauchkartoffeln – Preiselbeer – Gurke	
	Rindsfilet (CH)	58
	Rotwein – Kartoffel – Knollensellerie – mit Gänseleber	+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 2ième vin de Château Rieussec Sémillion, Sauvignon, Muscadelle	13,5% Vol. 5cl 7 37,5cl 39
S88 Scheurebe Auslese AOC 2016 Stäger Weine	12,5% Vol. 37,5cl 56
Fläscher AOC Scheurebe La Sara 2017 Andrea Davaz	13% Vol. 37,5cl 58
Malanser AOC Pinot gris Weingut Donatsch, Malans	13% Vol. 37,5cl 76
Dominican Rum Kirk and Sweeney	40% Vol. 2cl 14
Bernerrosen Apfelbrand Barrique Urs Hecht	40% 2cl 10½

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.