

Speisekarte

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



Menu

Our Hotel Bellevue in Flims – a place of relaxation and culinary delights
We rely on market fresh ingredients – During the holidays, merriment comes first. We place great importance on delighting and inspiring our guests in our beautiful restaurants with fresh, high-quality products.

Welcome!
Nice to have you as our guest!
Your host
Marianne Tobler & Ruud Willemsen



Fondue Chinoise

pro/per Person **CHF 64.00**

ab 2 Personen
order at least 2 persons

Nüsslisalat mit Speck (CH), Ei und Brotcroûtons

Lamb's lettuce salad with bacon (CH), egg and bread croûtons

XXX

Edelfleisch (CH) vom Kalb und Rind von Hand geschnitten selbst zubereitet in der Rindskraftbrühe

Hand cut veal and beef prime meat (CH) prepared by yourself in a beef consomme

Pommes Frites

French fries

Saucen: Curry-Mango, Soja-Sesam, Cocktail, Pfeffer, Tartar und Knoblauch

Sauces: curry-mango, soy-sesame, cocktail, pepper, tartar and garlic

Essiggurken, Cherrytomaten und eingelegtes süss-sauer Gemüse, Früchteplatte

Pickled cucumbers, cherry tomatoes and mixed pickles, fruits plate

XXX

Selbstgekochte Brühe: Nature oder mit Sherry

Self-cooked broth nature or with Sherry

Fleisch Supplement pro 150 Gramm

Meat supplement per 150 Gramm

15

Vorspeisen / Starters

Nüsslisalat (✓Vegi variante ohne Speck) 13/19
Speck (CH) – Ei – Brotcroûton

Lamb's lettuce salad (✓Vegi without bacon)
Bacon (CH) – Egg – Bread Croûtons

⊗ **Bündner Trockenfleisch** (CH) 18/32
Andeerer Bergkäse – Gemüse – Tomate

Grisons Dried Meat (CH)
Mountain Cheese from Andeer – Vegetable – Tomato

Rindstartar (CH) Rande – Eigelb – Toast – Butter 28/38
– mit Pommes Frites +6½
– mit gebratener Gänseleber (FR) +15

Beef tartare (CH) Beetroot – Egg Yolk – Toast – Butter
– with French Fries
– Sautéed Goose Liver (FR)

Suppen /Soups

Bündner Gerstensuppe (CH) 11
Grisons Barley Soup (CH)

Langoustinecrèmesuppe (DK) – Swiss Alpine Salm 14
Creamy Langoustine Soup (DK) – Swiss Alpine Salmon

⊗ ✓ **Bündner Bergkartoffelcrèmesuppe** 14
mit Périgord Trüffel
Grisons Creamy Mountain Potato Soup with Périgord Truffle

Hauptgänge / Main courses

Capuns Sursilvans (CH)	23/29
Mangoldwickel – Bündnerfleisch – Landjäger – Salsiz Speckschaum – Braune Butter – Bergkäse	
Capuns Sursilvans (CH) Leaf of Chard – Grisons Dried Meat – Garlic Sausage Bacon Foam – Brown Butter – Mountain Cheese	
 Fettucini	31/35
Périgord Trüffel – Rahm – Kräuter – mit sautierten Rindsfiletspitzen (CH)	37/40
Fettucini – Périgord Truffle – Cream – Herbs – with sautéed beef fillet tips (CH)	
Rindsragoût (CH)	34
Zwiebel – Gewürze – Kartoffel – Karottenstampf	
Beef Ragoût (CH) – Onion – Spices – Mashed Potato & Carrot	
Kalbsgeschnetzeltes (CH) Zürcher Art	45
Fettucini	
Sliced veal (CH) „Zurich Style“ – Fettucini	
Wiener Schnitzel (CH Kalb)	45
Schnittlauchkartoffeln – Preiselbeere – Gurke	
Viennes veal escalope (CH) – Chives Potato – Cranberry – Cucumber	

Hauptgänge / Main courses

Gebratener Swiss Alpine Salm auf Risotto an Champagnersauce (mind. 30 Minuten)	38
Sauteed Swiss Alpine Salmon served on risotto with Champagne sauce (At least 30 minutes)	
Rindsfilet (CH) zur Wahl bleu, saignant, à point, bien cuit Amarone – Pommes frites – Gemüse	58
– mit Gänseleber (FR)	+15
 Barbecued Beef Fillet (CH) bleu, saignant, à point, bien cuit Amarone – French fried – Vegetable	
– sautéed goose liver (FR)	
Rinds T-Bone (CH) vom Big Green Egg, Holzkohlengrill Pommes frites, Kräuterbutter	62
Beef T-Bone (CH) from Big Green Egg, Charcoal grill French Fried, Herb Butter	

Dessert

Schokolade 13

Mousse – Glace – Spongecake – Chip – Cremeux
Chocolate

Mousse – Ice Cream – Spongcake – Chip – Cremeux

Holländischer Apfelkuchen 13

Vanilleglace – Rahm

Apple pie based on an old Dutch recipe

Vanilla Ice Cream – Whipped Cream

Crema Catalana 8½

Danemark 9½/12

Vanilleglace mit gerösteten Mandeln, Rahm
und warmer Schokoladensauce

Denmark

Vanilla ice cream with roasted almonds
whipped cream and warm chocolate sauce

Eiskaffee 9½/12

Crémige Kaffeeglacé mit Rahm

mit Kirsch

+2½

Ice coffee

Creamy coffee ice cream with whipped cream

with Kirsch

Glacearomen / Ice cream

Unsere Glaces sind hausgemacht und frisch hergestellt.

pro Kugel 4½
mit Rahm 1½

Our ice creams are homemade and freshly prepared,
other in the taste compared to convenience ice cream and have a creamy texture.
per scoop
with whipped cream

Rahmglace

Vanille, Schokolade, Kaffee und Sauerrahm

Ice cream

vanilla, milk chocolate, coffee, sour cream



Sorbets

Erdbeere, Himbeere, Mango-Ananas

Sorbets

strawberry, mango-pineapple, lemon, raspberry

Unsere Empfehlung zu Desserts

Our recommendation for 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 / Our suppliers

Ecco-Jäger	081 921 67 47	Früchte & Gemüse vegetables, fruits
Bianchi	056 649 27 27	Comestibles, Fisch, Wild, Krustentiere comestibles, fish, crustacean truffle, poultry, deer, seaweed
Luma	078 78569 67	Fleisch / meat
Gurtner	081 911 15 50	Fleisch, Wurstwaren Geflügel meat, sausages, poultry
Prodega	081 286 14 14	Kolonialwaren, Gemüse Früchte, Fleisch ,Wurstwaren, Milch, Milchprodukte, Eier, Eiprodukte grocery, vegetables,fruits, meat, meat products, milk, milk products, eggs, egg products
Riverawine	061 599 56 95	Olivenöl, Spanische Fleischwaren und Spezialitäten olive oil, Spanish meat products and specialties
Darms	081 925 35 01	Frischeier aus Schnaus / eggs from Schnaus
Nobili	076 528 70 05	Wild / game, wild products
Romers	055 293 36 36	Brote, Kleinbrot, Hausbäckerei, Salzgebäck, Süssgebäck, Patisserie bread, salt pastry, Sweets, patisserie
Käserei Andeer	081 611 13 15	Käse / Cheese
Käserei Willi Schmid	071 994 32 86	Käse / Cheese

Deklaration / Declaration

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

The origin, unless declared otherwise provides as follows:

Rind Beef	Schweiz, USA Switzerland, USA
Kalb Veal	Schweiz Switzerland
Schwein Pork	Schweiz Switzerland
Lamm Lamb	Irland Ireland
Geflügel + Geflügelprodukte Poultry + poultry products	Schweiz/Frankreich Switzerland / France
Wurst + Wurstwaren Sausage + sausage meat	Schweiz/Italien Spanien Switzerland/Italy

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.

About ingredients in our dishes, which can trigger allergies or intolerances, please request our staff about further information. Because all foods are processed in the same kitchen, food may be contaminated. We can not take responsibility for that.



vegetarisch



glutenfrei



Lactose frei

Die Preise sind in Schweizer Franken inklusive 7,7% MwSt.
CHF prices incl. 7,7 % VAT.