

Tageskarte

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



Daily 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

Restaurant Öffnungszeiten

Montag und Dienstag Ruhetage

Mittwoch bis Sonntag

11:30 Uhr bis 14:30 Uhr

17:30 Uhr bis 22:30 Uhr


Küche geöffnet

Mittwoch bis Sonntag

11:30 Uhr bis 14:00 Uhr

17:30 Uhr bis 21:00 Uhr

Vorspeisen / Starters

 **Little Gem** 18
Schnittlauch – Brotcroûtons – Petersilie
weisses Balsamicodressing mit Safran

Little Gem Lettuce
Chives – Croutons – Parsley
white balsamic dressing with saffron

  **Gurke** 15
Ratatouille – Zucchini – Basilikum – Peperoni

Cucumber
Ratatouille – Zucchini – Basil – Paprika

   **Quinoa** 16½
Avocado – Kürbis – Sandorn

Quinoa
Avocado – Pumpkin – Sea buckthorn

Rindstartar (CH) 28/38
Mit Dijon Senfcrème, kleine Kartoffelwürfel und Rande
– zusätzlich mit 10 Gramm Kaviar +27½
– zusätzlich mit gebratener Gänseleber (FR) +15

Beef tartare (CH)
With Dijon mustard cream, small potato cubes and Beetroot
– an additional 10 grams of caviar
– additionally with sautéed Goose Liver (FR)

Bündner Trockenfleisch (CH) 19/33
Anderer Bergkäse – Gemüse – Tomate

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

Suppen / Soups

Bündner Gerstensuppe (CH)

11½

Grisons Barley Soup (CH)

Hauptgänge / Main courses

Capuns Sursilvans (CH)

24/30

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

Flammkuchen “Original”

18

Sauerrahm – rote Zwiebeln – Speck (CH) – Greyerzer Käse

Tarte Flambée “Original”

Sour Cream – Red Onions – Bacon (CH) – Gruyere Cheese



Flammkuchen “Vert”

20

Sauerrahm – Zucchini – Lauch – Peperoni – Rucola
Greyerzer Käse

Tarte Flambée “Vert”

Sour Cream – Zucchini – Leek – Paprika – Arugula
Gruyere Cheese

Zusätzliches Gedeck/Couvert supplémentaire/Additional cover = 5.00 CHF

Für Allergien, Unverträglichkeiten oder persönliche Esskulturen haben wir Verständnis und Respekt.
Können diese jedoch nicht berücksichtigen.

We do have understanding and respect for allergies, intolerances or personally eating cultures.
However, we can not consider them.

Hauptgänge / Main courses

-  **Zander** (CH) 45
Beurre blanc – Salmkaviar (NO) – Fenchel – Topinambur
- Pikeperch** (CH)
Beurre blanc – Salmon caviar (NO) – Fennel – Jerusalem artichoke
-   **Risotto** 48
Perigord Trüffel – Andeerer Rustico
- Risotto**
Perigord truffle – Andeerer Rustico (Cheese)
-  **Kalbsragout** (CH) 39
Zwiebeln – Gewürze – Kartoffelstampf
- Veal ragout** (CH)
Onions – Spices – Mashed potatoes
- Wiener Schnitzel** (CH Kalb) 46
Salzkartoffeln – Schnittlauch – Preiselbeere – Gurke
- Viennes veal escalope** (CH)
Salt potatoes – Chives – Cranberry – Cucumber
- Rind – Entrecôte** (IRL) – **Backe** (CH) 45
Estragon – Schalotten – Pastinake – Rosenkohl
- Beef – Entrecôte** (IRL) – **Cheek** (CH)
Tarragon – Shallots – Parsnip – Brussels sprouts
- Knuspriger Schweinebauch** (CH) 35
Süsskartoffel – Cipolotti – Little Gem
- Crispy pork belly** (CH)
Sweet potato – Spring onion – Little Gem Lettuce

Zusätzliches Gedeck/Couvert supplémentaire/Additional cover = 5.00 CHF
Für Allergien, Unverträglichkeiten oder persönliche Esskulturen haben wir Verständnis und Respekt.
Können diese jedoch nicht berücksichtigen.
We do have understanding and respect for allergies, intolerances or personally eating cultures.
However, we can not consider them.



Fondue Chinoise

pro/per Person CHF 65.00

2 Tage im Voraus Bestellen ab 2 Personen

pre-order up to 2 persons

Little Gem mit Schnittlauchcrème, kleine Brotcroûtons
weisses Balsamicodressing mit Safran und Petersilienglace

Little Gem Lettuce with Chives cream, small croutons
white balsamic dressing with saffron and Parsley ice cream

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 consommé

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

Pickled cucumbers, cherry tomatoes and mixed pickles

XXX

Selbstgekochte Brühe: Nature oder mit Sherry

Self-cooked broth nature or with Sherry

Fleisch Supplement pro 150 Gramm

15

Meat supplement per 150 Gramm

Zusätzliches Gedeck/Couvert supplémentaire/Additional cover = 5.00 CHF

Für Allergien, Unverträglichkeiten oder persönliche Esskulturen haben wir Verständnis und Respekt.
Können diese jedoch nicht berücksichtigen.

We do have understanding and respect for allergies, intolerances or personally eating cultures.
However, we can not consider them.

Dessert

| | |
|---|--------------|
| Schweizer Käse Früchtebrot, Rohspeck, Apfel | 17 |
| Swiss Cheese Apple, Celeriac, Panforte | |
| Schokoladenkuchen Kefir – Rahm | 13½ |
| Chocolate cake Kefir – whipped cream | |
| Schokoladenmousse Cremeux – Gel – Creux de Cacao – Glace | 15 |
| Chocolate mousse Cremeux – Gel – Creux de cacao – Ice cream | |
| Tropische Früchte Pandan – Gelee – Air – Basilikum – Sorbet | 15 |
| Tropical fruits Pandan – Jelly – Air – Basil – Sorbet | |
| Danemark Vanilleglace – gerösteten Mandeln – Rahm warme Schokoladensauce | 10/13 |
| Denmark Vanilla ice cream – roasted almonds – whipped cream warm chocolate sauce | |
| Eiskaffee Cremige Kaffeeglace – Rahm – mit Kirsch | 10/13 +2½ |
| Ice coffee Creamy coffee ice cream – whipped cream – with Cherry schnapps | |

Zusätzliches Gedeck/Couvert supplémentaire/Additional cover = 5.00 CHF

Für Allergien, Unverträglichkeiten oder persönliche Esskulturen haben wir Verständnis und Respekt.
Können diese jedoch nicht berücksichtigen.

We do have understanding and respect for allergies, intolerances or personally eating cultures.
However, we can not consider them.

Glacearomen / Ice cream

Unsere Glaces sind hausgemacht und frisch hergestellt
pro Kugel
mit Rahm

4½
1½

Our ice creams are homemade and freshly prepared
per scoop
with whipped cream

Rahmglace

Vanille, Kaffee, Schokolade und Kefir

Ice cream

Vanilla, Coffee, Chocolate and Kefir



Sorbets

Erdbeere, Himbeere und Tropische Früchte

Sorbets

Strawberry, Raspberry and Tropical fruits

Unsere Empfehlung zu Desserts Our recommendations for Desserts

| | | | |
|---|------------|---------------|---------|
| Carmes de Rieussec 2016 2ième vin de Château Rieussec Sémillion, Sauvignon, Muscadelle | 13,5% Vol. | 5cl 37,5cl | 7 39 |
| 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% Vol. | 2cl | 10½ |

Zusätzliches Gedeck/Couvert supplémentaire/Additional cover = 5.00 CHF

Für Allergien, Unverträglichkeiten oder persönliche Esskulturen haben wir Verständnis und Respekt.
Können diese jedoch nicht berücksichtigen.

We do have understanding and respect for allergies, intolerances or personally eating cultures.
However, we can not consider them.

Unsere Lieferanten / Our suppliers

| | | |
|-------------------------|---------------|--|
| Ecco-Jäger | 081 921 67 47 | Früchte & Gemüse vegetables, fruits |
| Bianchi | 056 649 27 27 | Comestibles, Fisch, Krustentiere comestibles, fish, crustacean |
| 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, Wild Produkte Game, game 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 |

Zusätzliches Gedeck/Couvert supplémentaire/Additional cover = 5.00 CHF
Für Allergien, Unverträglichkeiten oder persönliche Esskulturen haben wir Verständnis und Respekt.
Können diese jedoch nicht berücksichtigen.
We do have understanding and respect for allergies, intolerances or personally eating cultures.
However, we can not consider them.

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, Spain |

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
vegetarian



glutenfrei
glute free



Lactose frei
Lactose free

Die Preise sind in Schweizer Franken inklusive 7,7% MwSt.
The prices are in swiss Francs incl. 7,7 % VAT.

Zusätzliches Gedeck/Couvert supplémentaire/Additional cover = 5.00 CHF
Für Allergien, Unverträglichkeiten oder persönliche Esskulturen haben wir Verständnis und Respekt.
Können diese jedoch nicht berücksichtigen.
We do have understanding and respect for allergies, intolerances or personally eating cultures.
However, we can not consider them.