

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

**Das Hotel Bellevue und Restaurant NOVA
hat ab Montag, 18. April Betriebsferien.**

**Gerne begrüßen wir Sie wieder über
Christi Himmelfahrt & Pfingsten.**

Vorspeisen / Starters

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

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

   **Quinoa** 16½

Avocado – Kürbis – Sandorn

Quinoa
Avocado – Pumpkin – Sea buckthorn

  **Serrano Schinken** mit grünen Spargeln 26

Serrano ham with green asparagus

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

Andeerer Bergkäse – Gemüse – Tomate

Grisons Dried Meat (CH)

Mountain Cheese from Andeer – Vegetable – Tomato

Suppen / Soups

Bündner Gerstensuppe (CH) 11½

Grisons Barley Soup (CH)

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



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) und **Backe** (CH) 45
Estragon – Schalotten – Pastinake – Romanesco

Beef – Entrecôte (IRL) and **Cheek** (CH)
Tarragon – Shallots – Parsnip – Romanesco

Knuspriger Schweinebauch (CH) 35
Süsskartoffel – Cipolotti – Little Gem




Crispy pork belly (CH)
Sweet potato – Spring onion – Little Gem Lettuce



Knollensellerie 35
Kräuterseitling – Blumenkohl – Boskoop Apfel
Schwarzer Knoblauch – Vadouvan – Andeerer Granit – Dashi

Celery root
King oyster mushroom – Cauliflower – Boskoop apple – Black Garlic
Vadouvan – Andeerer Granit (cheese) – Dashi

Hauptgänge / Main courses

-  **Kalbsgeschnetzeltes** (CH) „Zürcher Art“ 47
Rösti
- Sliced veal** (CH) „Zurich Style“
Rösti (Potato hash browns)
- Capuns Sursilvans** (CH) 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”** 19
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
- Es het, solang’s het**
-  **Geschnetzelte Kalbsleber** (CH) 38
Schalotten – Portweinsauce – Rösti
- First come, first serve**
Fresh calf’s liver (CH)
Shallots – Port wine sauce – Rösti (Potato hash browns)

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	
Kaffee Mango – Ananas – Kefir – Chili	15
Coffee Mango – Pineapple – Kefir – Chili	
B.B.C. Burnt Basque Cheesecake Zitrone – Ingwer	13½
B.B.C. Burnt Basque Cheesecake Lemon – Ginger	
Schokolade Vertikal Saint Domingue 70% – Alunga 41% – Blanc Satin 29%	18
Chocolate vertical Saint Domingue 70% – Alunga 41 % – Blanc Satin 29%	
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 Kaffeeglacé – 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, Zitrone – Ingwer und Tropische Früchte

Sorbets

Strawberry, Raspberry, Lemon – Ginger 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.