

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

Öffnungszeiten Restaurant
Juni bis Mitte Juli 2022 auf telefonische Anfrage
ab 15. Juli bis 15. August
Mittwoch bis Sonntag 16:00 Uhr bis 23:00 Uhr
geöffnet. Montag und Dienstag Ruhetag

Vorspeisen / Starters

-    **Gemüsesalat** 20
Fenchel – Karotte – Zucchini – Kohlrabi – Rande – Radieschen
Rettich – Basilikum – Tomaten
- Vegetable salad**
Fennel – Carrot – Zucchini – Kohlrabi – Beetroot – Radishes
Radish – Basil – Tomatoes
-    **Gurke** 19
Ratatouille – Zucchini – Peperoni
Avocado – Basilikum
- Cucumber**
Ratatouille – Zucchini – Pepperoni
Avocado – Basil
- Sommersalat Caesar Style** 20
Romanasalat – Pouletschenkel^(CH) – Brotcroûtons
Kefen – Parmesan – Kapuzinerkress – Joghurt
- Summer salad Caesar style**
Romaine lettuce – Chicken thighs – Bread croutons
Mangetout peas – Parmesan – Nasturtium – Yogurt
- Rindstartar** ^(CH) 29/39
Baharat – Cipolotti – Cashew – Kartoffel
– zusätzlich mit sautierter Gänseleber ^(FR) +16
- Beef tartare** ^(CH)
Baharat – Spring onions – Cashew – Potato
– additionally with sautéed Goose Liver ^(FR)
- Bündner Trockenfleisch** ^(CH) 23/33
Anderer Bergkäse – Gemüse – Tomate
- Grisons Dried Meat** ^(CH)
Mountain Cheese from Andeer – Vegetable – Tomato

Suppen / Soups

Bündner Gerstensuppe (CH) 12

Grisons Barley Soup (CH)



Kokos – Galangasuppe 16

Meerwolf (FR) – Miso – Algen – Nori

Coconut – Galanga Soup

Sea wolf(FR) – Miso – Algae – Nori (Seaweed)

Einfach & Gut / Simple & good

Capuns Sursilvans (CH) 35

Mangoldwickel – Bündnerfleisch (CH) – Landjäger (CH) – Salsiz (CH)

Speck (CH) – Butter – Andeerer Bergkäse

Capuns Sursilvans (CH)

Leaf of Chard – Grisons Dried Meat (CH) – Garlic Sausage (CH) – Salsiz (CH)

Bacon (CH) – Butter – Mountain Cheese from Andeer

Flammkuchen “Original” 19

Sauerrahm – rote Zwiebeln – Speck (CH) – Schnittlauch

Greyerzer Käse

Tarte Flambée “Original”

Sour Cream – Red Onions – Bacon (CH) – Chives

Gruyere Cheese



Flammkuchen “Blanc-Rouge” 22

Sauerrahm – Tomaten – Büffelmozzarella – Basilikum

Tarte Flambée “White-Red”

Sour Cream – Tomatoes – Buffalo mozzarella – Basil

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

Swiss Alpine Salm (CH)	38
Zucchini – Peperoni – Aubergine – Tomate – Fenchel Risotto – Salmkaviar	
Swiss Alpine salmon (CH)	
Zucchini – Pepperoni – Aubergine – Tomato – Fennel Risotto – Salmon caviar	
Loup de mer (FR)	48
Haselnuss – Knoblauch – Grünerbsen Wildreis – Kartoffel – Blumenkohl – Salicorne	
Sea bass	
Hazelnut – Garlic – Green Peas Wild rice – Potato – Cauliflower – Salicornia	
Rindsfilet (CH)	59
Gänseleber (FR) – Madeira – Trüffel – Blattspinat Pinienkerne – Kartoffel – Champignon – Rohspeck (CH)	
Fillet of beef (CH)	
Goose liver – Madeira – Truffle – Leaf spinach Pine nuts – Potato – Mushroom – Raw bacon	
Kalbsragout (CH)	39
Kartoffelstampf – Ofengemüse – Shiitake	
Veal ragout (CH)	
Mashed potatoes – Oven baked vegetables – Shiitake mushroom	
Lamm (IRL)	48
Spargel – Cocobohnen – Kartoffel – Labneh – Garam Masala	
Lamb (IRL)	
Asparagus – Coco beans – Potato – Labneh (Greek Yoghurt) – Garam masala	
Wiener Schnitzel (CH, Kalb)	46
Pommes Frites – Gurke – Preiselbeere	
Viennes veal escalope (CH)	
French fried potatoes – Cucumber – Cranberry	

Unsere Speisen sind nicht Allergiker geeignet



Fondue Chinoise

pro/per Person CHF 65.00

2 Tage im Voraus Bestellen ab 2 Personen
pre-order up to 2 persons

Sommersalat

Romanasalat – Brotcroûtons – Kefen – Parmesan – Kapuzinerkress – Joghurt

Summer salad

Romaine lettuce – Bread croutons – Mangetout peas – Parmesan – Nasturtium – Yogurt

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

B.B.C. Burnt Basque Cheesecake Rote Früchte – Kefir	15
B.B.C. Burnt Basque Cheesecake Red fruits – Kefir	
Schokolade – Mango – Passionsfrucht	15
Chocolate – Mango – Passion fruit	
Weisse Schokolade Kaffee – Ananas – Fenchel	15
White chocolate Coffee – Pineapple – Fennel	
Danemark Vanilleglace – gerösteten Mandeln – Rahm warme Schokoladensauce	11/14
Denmark Vanilla ice cream – roasted almonds – whipped cream warm chocolate sauce	
Eiskaffee Cremige Kaffeeglacé – Rahm – mit Kirsch	11/14 +2½
Ice coffee Creamy coffee ice cream – whipped cream – with Cherry schnapps	

Unsere Speisen sind nicht Allergiker geeignet

Glacearomen / Ice cream

Unsere Glaces sind hausgemacht und frisch hergestellt
pro Kugel 5
mit Rahm 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-Champagner und Tropical

Sorbets

Strawberry, Raspberry-Champagner and Tropical fruits

Gemüseglace

Rande, Petersilie, Gurke

Vegetable ice cream

Beetroot, Parsley, Cucumber

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 Speisen sind nicht Allergiker geeignet

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.

Unsere Speisen sind nicht Allergiker geeignet

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.