

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 Küche

Mittwoch bis Freitag 11:30 – 14:00 Uhr 18:00 – 21:30 Uhr

Samstag 12:00 – 21:30 Uhr

Sonntag 12:00 – 20:00 Uhr

Montag und Dienstag Ruhetag

Unsere Speisen sind nicht Allergiker geeignet

Nova Fine-Dining

Das Herbst Degustationsmenu

The autumn tasting menu



Rande

Quinoa – Apfel – Eierschwämmli – Icacress
Beetroot
Quinoa – Apple – Chanterelles – Icacress

Hirschkalb (EU)

Dörrbirne – Kürbis – Federkohl – Eierschwämmli – Preiselbeeren
Stag calf (EU)
Dried pear – Pumpkin – Spring cabbage – Chanterelles – Cranberries

oder

Reh (AT)

Ribelmais – Pastinake – Trüffel – Steinpilz – Blaubeere – Quitte
Venison (AT)
Ribelmals – Parsnip – Truffle – Porcini – Blueberry – Quince

oder



Kürbis (Plant Based nicht Vegan)

Ribelmais – Wirz – Federkohl – Steinpilz – Trüffel
Preiselbeeren – Orangen
Pumpkin (plant Based not vegan)
Ribelmals – Savoy – Spring cabbage – Porcini – Truffle
Cranberries – Oranges

Mille-feuille

Apfel – Melasse – Crema Catalana – Mascarpone – Zimt
Mille-feuille
Apple – Molasses – Crema catalana – Mascarpone – Cinammon

Kaffee / Tee Praline

Coffee/tea with chocolate

Menu mit Reh oder Hirsch pro Person CHF 85

Menu with Venison/Stag calf per person CHF 85

Menu mit Kürbis pro Person CHF 75

Menu with Pumpkin per person 75CHF

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.

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
-   **Rande** 22
Quinoa – Apfel – Eierschwämmli – Ikacress
- Beetroot**
Quinoa – Apple – Chanterelles – Ikacress
- 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

Suppe / Soup

- Bündner Gerstensuppe** (CH) 12
- 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.

Wildspezialitäten

Klassiker

Hirschpfeffer (AT) 35

Speck (CH) – Brotcroûtons – Champignons – Silberzwiebeln
Quarkspätzli – Rotkraut – Brokkoli – Maroni – Preiselbeeren

Jugged Fallow Deer (CH)

Bacon (CH) – Bread croutons – Mushrooms – Pickled onions
Curd spaetzle – Red cabbage – Broccoli – Chestnuts – Cranberries

Fine Dining

Hirschkalb (EU) 54

Dörrbirne – Kürbis – Federkohl – Eierschwämmli – Preiselbeeren

Stag calf (EU)

Dried pear – Pumpkin – Spring cabbage – Chanterelles – Cranberries

Reh (AT) 58

Ribelmais – Pastinake – Trüffel – Steinpilz – Blaubeere – Quitte

Venison (AT)

Ribelmais – Parsnip – Truffle – Porcini – Blueberry – Quince

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.

Fine Dining 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

Sea bass
Hazelnut – Garlic – Green Peas
Wild rice – Potato – Cauliflower

Rindsfilet (CH) 59
Gänseleber (FR) – Madeira – Trüffel – Blattspinat – Kartoffel
Pinienkerne – Champignon – Eierschwämmli – Rohspeck (CH)

Fillet of beef (CH)
Goose liver – Madeira – Truffle – Leaf spinach – Potato
Pine nuts – Mushroom – Chanterelles – Raw bacon

Fine Dining Plant Based (nicht Vegan / not vegan)



Kürbis 42
Ribelmals – Wirz – Federkohl – Steinpilz – Trüffel
Preiselbeeren – Orangen

Pumpkin
Ribelmals – Savoy – Spring cabbage – Porcini – Truffle
Cranberries – Oranges

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	
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

Eisbergsalat – Speck – Croûtons

Summer salad

Iceberg Lettuce – Bacon – Croutons –

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.

Unsere Speisen sind nicht Allergiker geeignet

Dessert

Mille-feuille	Zubereitungszeit ca. 30 Minuten	15
Apfel – Melasse – Crema Catalana – Mascarpone – Zimt		
Mille-feuille	Preparation time Approx. 30 minutes	
Apple – Molasses – Crema catalana – Mascarpone – Cinammon		
B.B.C. Burnt Basque Cheesecake		15
Rote Früchte – Kefir		
B.B.C. Burnt Basque Cheesecake		
Red fruits – Kefir		
Schokolade – Mango – Passionsfrucht		15
Chocolate – Mango – Passion fruit		
Weisse Schokolade		15
Kaffee – Ananas – Fenchel		
White chocolate		
Coffee – Pineapple – Fennel		
Danemark		11/14
Vanilleglace – gerösteten Mandeln – Rahm warme Schokoladensauce		
Denmark		
Vanilla ice cream – roasted almonds – whipped cream warm chocolate sauce		
Eiskaffee		11/14
Cremige Kaffeeglacé – Rahm		
	– mit Kirsch	+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	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	13,5% Vol.	5cl	7
2ième vin de Château Rieussec		37,5cl	39
Sémillion, Sauvignon, Muscadelle			
Fläscher AOC Scheurebe La Sara 2017	13% Vol.	37,5cl	58
Andrea Davaz			
Malanser AOC Pinot gris	13% Vol.	37,5cl	76
Weingut Donatsch, Malans			
Dominican Rum Kirk and Sweeney	40% Vol.	2cl	14
Bernerrosen Apfelbrand Barrique	40% Vol.	2cl	10½
Urs Hecht			

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.