

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 – 21:00 Uhr
Samstag und Sonntag ab 11:30 Uhr

Montag und Dienstag Ruhetag

Unsere Speisen sind nicht Allergiker geeignet

NOVA the menu

Amuse Bouche

Gemüse Cocktail – Apfel – Miso

Tartelette – Trüffel – Champignons

Buchweizen – Kopfsalat – Petersilien

Zucchini – Rettich – Gurke – Frischkäse – Tinte – Salmkaviar

Menu

Jakobsmuschel (CA) – **Gänseleber** (FR) – **Snow Crab** (CA)

Krustentier – Alge – Fenchel

Portobello

Périgord Trüffel – Kräuterseitling – Champignon

Shimeji – Schwarzer Knoblauch – Tannenspitz

Zander (CH)

Kohlrabi – Rettich

Salmrogen (NO) – Curry – Grüner Apfel

Seezunge (DK) – **Hummer** (CA)

Miso – Butter – Meeresgemüse – Dill – Yuzu

Wagyu (CH) – **Hotstone**

Kartoffel – Karotte – Alge

Vacherin Mont-d`Or

Beari Kaviar – Kartoffel – Birne

Griechischer Joghurt – Weisse Schokolade

Jerusalem Artischocke – Koriander – Buchweizen – Kiwi

3 – Gang – Menu CHF 95.00

4 – Gang – Menu CHF 115.00

5 – Gang – Menu CHF 135.00

6 – Gang – Menu CHF 155.00

7 – Gang – Menu CHF 175.00

Unser Fine Dining Menu ist geprägt von vielen Kochtechniken. Leider können wir deshalb Diäten, Unverträglichkeiten und Allergien in diesem Genussmenu nicht berücksichtigen.

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

NOVA the menu Botanical

Amuse Bouche

Gemüse Cocktail – Apfel – Miso

Tartelette – Trüffel – Champignons

Buchweizen – Kopfsalat – Petersilien

Zucchini – Rettich – Gurke – Frischkäse – Tinte – Salmkaviar

Menu



Quinoa

Rande – Radicchio – Sauerampfer – Shiso



Kohlrabi

Grüner Apfel – Stangensellerie – Gurke – Kräuter – Pistazie



Kartoffel «La Ratte»

Beurre Blanc – Portobello Pilz – Haselnüsse – Knollensellerie



Karotte

Pastinake – Kimchi – Dattel

Schweizer Käse

Apfel – Panforte



Amazake

Fenchel – Rande – Meringue – Pandan – Wildreis

3 – Gang – Menu CHF 95.00

4 – Gang – Menu CHF 115.00

5 – Gang – Menu CHF 135.00

6 – Gang – Menu CHF 155.00

Unser Fine Dining Menu ist geprägt von vielen Kochtechniken. Leider können wir deshalb Diäten, Unverträglichkeiten und Allergien in diesem Genussmenu nicht berücksichtigen.

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

Vorspeisen / Starters

(Information wir haben keinen Grünen -, Gemischten - oder Beilagensalat)

-    **Gemüsesalat** 20
Fenchel – Karotte – Zucchini – Kohlrabi – Rande – Rettich
Basilikum – Lattich – Gemüsecocktail
- Vegetable salad**
Fennel – Carrot – Zucchini – Kohlrabi – Beetroot – Radish
Basil – Lettuce – Vegetable cocktail
-    **Caesar Salat** 16
Mini Lattich – Ei – Parmesan – Kartoffelwürfel
French Dressing
– zusätzlich mit sautiertem Speck (CH) und Ribelmais-Poulet (CH) +12
- Caesar salad**
Mini lettuce – Egg – Parmesan – Potato cubes
French dressing
–Additionally with sautéed bacon (CH) and Ribelmais chicken (CH)
- Rindstartar** (CH) 29/39
Eingelegtes Gemüse – Kartoffel – Belper Knolle – Rande
Toast – Butter
– Pommes Frites +5
– zusätzlich mit sautierter Gänseleber (FR) +16
- Beef tartare** (CH)
Pickled vegetables – Potato – Belper Knolle (Cheese) – Beetroot
Toast – Butter
– additionally with French fries
– 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) 14
Grisons Barley Soup (CH)
-   **Spinatcremesuppe** 15
Sautierter Tofu – Enoki Pilze
- Spinach creme soup**
Sautéed tofu – Enoki mushrooms

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

 **Tagliarini** 45
Sommertrüffel – junger Blattspinat – Belper Knolle

Tagliarini
Summer truffle – Young spinach – Belper Knolle (Cheese)

 **Caramella** 26
Rahmsauce – Pesto – geröstete Pinienkerne
– zusätzlich mit rohem Swiss Alpine Salm +15

Caramella
Cream sauce – Pesto – Roasted pine nuts
– additionally with raw Swiss Alpine salmon

  **Fingerkarotten im Ofen gebraten** 32
Kartoffelstampf – Federkohl – vegetarische Jus

Finger carrots baked in the oven
Mashed potatoes – Kale chips – Vegetarian jus

 **Zanderfilet** (CH) 42
Beluga-Linsen mit Chorizo – rote Peperonisauce – Kartoffel

Pike-perch fillet (CH)
Beluga lentils with chorizo – Red Pepper sauce – Potato

Capuns Sursilvans (CH) 36
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

Unsere Speisen sind nicht Allergiker geeignet

Hauptgänge / Main courses

 **Rinds Entrecôte** (IRL) vom B.G.E. Holzkohlegrill 44
Pfeffersauce – Rucola – Parmesanrisotto
– zusätzlich mit sautierter Gänseleber (FR) +16

Beef Entrecôte (IRL) from the B.G.E. charcoal grill
Pepper sauce – Rocket – Parmesan risotto
– additionally with sautéed Goose Liver (FR)

 **Kalbsragout** (CH) 43
Zwiebel – Holländische Gewürze – Portobello Pilze
Kartoffelstampf – Lattich

Veal ragout (CH)
Onions – Dutch spices – Portobello mushroom
Mashed potatoes – Lettuce

Kalbsschnitzel (CH) Wiener Art 48
Salzkartoffeln mit Petersilie – Gurkensalat – Preiselbeeren

Viennes veal escalope (CH)
Boiled potatoes with Parsley – Cucumber salad – Cranberries

Es hät solangs hät

 **Kalbslebergeschnetzeltes** (CH) 36
Schalotten – Portwein – Rösti

First come first serve

Veal liver slices (CH)
Shallots – Port wine – Hash browns potatoes

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



Fondue Chinoise

pro/per Person CHF 66.00

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

Caesar Salat

Mini Lattich – Ei – Parmesan – Kartoffelwürfel – French Dressing

Caesar salad

Mini lettuce – Egg – Parmesan – Potato cubes – French dressing

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 Gemüse süß-sauer

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

Schokoladenkuchen Sauerrahmglace – Rahm	14
Chocolate cake Sour cream ice cream – Whipped cream	
Cheesecakemousse Zitrusfrüchte – Basilikum – Crumble	14
Cheesecake mousse Citrus fruits – Basil – Crumble	
Schweizer Käse Panforte – Apfel – Rohessspeck – Salsiz	18
Swiss cheese Panforte – Apple	
Danemark Vanilleglace – gerösteten Mandeln – Rahm warme Schokoladensauce	11/14
Denmark Vanilla ice cream – roasted almonds – whipped cream warm chocolate sauce	
Eiskaffee Cremige Kaffeeglace – Rahm – mit Kirsch	11/14 +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.

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 Sauerrahm

Ice cream

Vanilla, Coffee, Chocolate and Sour cream



Sorbets

Erdbeere, Blutorange und Tropical

Sorbets

Strawberry, Blood orange 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.