

# 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 durchgehend

Montag und Dienstag Ruhetag

# NOVA the menu (nur auf Vorbestellung/Only on reservation)

## Amuse Bouches Variation

### Langoustine (DK)

Räucherfisch ° Gurke ° Quinoa

### Aubergine

Tomate ° Miso ° Sesam

### Hiramasa (DK)

Brioche ° Tintenfisch-Tinte ° Zitrone  
Brunnenkresse ° Salmkaviar ° Salat

### Wagyu (CH)

Consommé ° Schwarzer Knoblauch ° Pilz  
Chorizo ° Knochenmark

### Seezunge (NL) ° Hummer (CA)

Bergamotte ° Kartoffel ° Kaviar ° Bimi

### Oder

### Königstaube (FR)

Mais ° Rande ° Oriental flavours

### Rote Beeren

Amazake ° Cheesecake ° Meringe ° Mandel





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.

# Vorspeisen / Starters

<b>Nüsslisalat</b>	15
Speck (CH) – Ei – Brotcroûtons – French Dressing	
 Vegatarisch ohne Speck	
<b>Lamb`s lettuce</b>	
Bacon (CH) – Egg – Bread croutons – French dressing	
 Vegetarian without bacon	
 <b>Herbstsalat</b>	20
Kürbis – Pastinake – Physalis – Eierschwämmli Radieschen – Weisskabis – Passionsfrucht – Frisée Federkohl – Haselnuss – Olivenöl	
 <b>Autumn salad</b>	
Pumpkin – Parsnip – Cape gooseberry – Chanterelles Radishes – White cabbage – Passion fruit – Frisée Kale – Haselnut – Olive oil	
<b>Rindstartar</b> (CH)	29/39
Waldpilze – Rande – Kartoffelchips Toast – Butter	
– Pommes Frites	+5
– zusätzlich mit sautierter Entenleber (FR)	+18
<b>Beef tartare</b> (CH)	
Wild mushrooms – Beetroot – Potato chips Toast – Butter	
– additionally with French fries – additionally with sautéed Duck liver (FR)	
<b>Bündner Trockenfleisch</b> (CH)	24/34
Andeerer Bergkäse – Gemüse – Tomate	
<b>Grisons Dried Meat</b> (CH)	
Mountain Cheese from Andeer – Vegetable – Tomato	

# Suppe / Soup

<b>Bündner Gerstensuppe</b> (CH)	15
<b>Grisons Barley Soup</b> (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

	<b>Kalbs Wiener Schnitzel</b> (CH) 48 Salzkartoffeln mit Petersilie – Gurke – Preiselbeeren
	<b>Veal Wiener Schnitzel</b> (CH) Boiled potatoes with Parsley – Cucumber – Cowberries
	<b>Rindsentrecôte Black Angus</b> (IRL) 46 Markbein – Süsskartoffeln – Bratkohl – zusätzlich mit sautierter Entenleber (FR) +18
	<b>Beef entrecôte Black Angus</b> (IRL) Marrowbone – Sweet potatoes – Fried Cabbage – additionally with sautéed Duck liver (FR)
	<b>Swiss Alpine Salm</b> (CH) 38 Miso Beurre Blanc – Taboulé – Brokkoli
	<b>Swiss Alpine Salmon</b> (CH) Miso Beurre Blanc – Tabbouleh – Broccoli
	<b>Capuns Sursilvans</b> (CH) 36 Mangoldwickel – Bündnerfleisch (CH) – Landjäger (CH) – Salsiz (CH) Speck (CH) – Butter – Andeerer Bergkäse
	<b>Capuns Sursilvans</b> (CH) Leaf of Chard – Grisons Dried Meat (CH) – Garlic Sausage (CH) – Salsiz (CH) Bacon (CH) – Butter – Mountain Cheese from Andeer
	<b>Bellevue`s Rindsburger</b> (CH) 27 Eisbergsalat – Tatarsauce – Tomato Gurke – Speck (CH) – Ei Pommes Frites
	<b>Bellevue`s beef burger</b> (CH) Iceberg lettuce – Tartare sauce – Tomato Cucumber – Bacon (CH) – Egg French fries

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

- Damhirschpfeffer** (CH) 36  
Speck (CH) – Perlchampignons – Silberzwiebeln – Brotcroutons  
Quarkspätzli  
Rotkraut – Brokkoli – Maroni – Preiselbeeren
- Jugged Fallow Deer** (CH)  
Bacon (CH) – Mushrooms – Pickled onions – Bread croutons  
Curd spaetzle  
Red cabbage – Broccoli – Chestnuts – Cranberries
-  **Rehschnitzel** (AT) 43  
Waldpilze – Wildjus  
Süsskartoffelpüree – Knollensellerie
-  **Escalope of Venison**  
Wild mushrooms – Wild sauce  
Mashed sweet potatoes – Celeriac
- Wildgeschnetzeltes** (AT) 36  
Wildrahmsauce – Trauben  
Quarkspätzli  
Rotkraut – Brokkoli – Maroni – Preiselbeeren
- Venison slices** (AT)  
Game cream sauce – Grapes – Curd spaetzle  
Red cabbage – Broccoli – Chestnuts – Cranberries
-  **Kräuterseitlinge** 34  
Quarkspätzli  
Kürbis – Weisskabis – Brokkoli
-  **King oyster mushrooms**  
Curd spaetzle  
Pumpkin – White cabbage – Broccoli

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 68.00

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

Nüsslisalat

Speck (CH) – Ei – Brotcroûtons – French Dressing

Lamb`s lettuce

Bacon (CH) – Egg – Bread croutons – 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.



# Kinderkarte

## für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

<b>Kleine Gerstensuppe</b>		6
<b>Paniertes Kalbsschnitzel</b> (CH) mit Pommes Frites		19
<b>Quarkspätzli</b> an Rahmsauce		12
<b>Bellevue Rindsburger</b> (CH) im Streusamenbun mit Tartarsauce Salat, Tomaten, Essiggurken und Zwiebeln – mit Pommes Frites		12 +3
<b>Hausgemachte Chicken Nuggets</b> (CH) mit Pommes Frites (ca. 20. min Wartezeit)		13
 <b>Portion Pommes Frites</b>	gross klein	9 6½
<b>Mayonnaise oder Ketchup</b>		½
<b>Mini Coupe Danmark</b> 1 Kugel Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce Mandeln und Rahm		7½
<b>Chupa</b> 1 Kugel Glace nach Wunsch mit Rahm, Chupa Chups und Gummibärli		6½

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>Schokolade</b>	15
Meringue – Haselnuss – Karamel	
Crunch – Himbeere – Johannisbeere	
<b>Chocolate</b>	
Meringue – Hazelnut – Caramel	
Crunch – Raspberries – Currants	
<b>Cheesecake</b>	15
Erdbeere – Mandel – Philadelphia – Tonkabohne	
<b>Cheesecake</b>	
Straberry – Almond – Philadelphia – Tonka bean	
<b>Danemark</b>	11/14
Vanilleglace – gerösteten Mandeln – Rahm	
warme Schokoladensauce	
<b>Denmark</b>	
Vanilla ice cream – roasted almonds – whipped cream	
warm chocolate sauce	
<b>Eiskaffee</b>	11/14
Cremige Kaffeeglacé – Rahm	
– mit Kirsch	+3½
<b>Ice coffee</b>	
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 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

<b>Fläscher AOC Scheurebe La Sara 2017</b> Andrea Davaz	13% Vol.	37,5cl	58
<b>Malanser AOC Pinot gris</b> Weingut Donatsch, Malans	13% Vol.	37,5cl	76
<b>Dominican Rum Kirk and Sweeney</b>	40% Vol.	2cl	14
<b>Bernerrosen Apfelbrand Barrique</b> 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.