

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



Öffnungszeiten Küche

Bis 20. Dezember 2023

Mittwoch bis Samstag

11:30 – 14:00 Uhr 18:00 – 21:00 Uhr

Vorspeisen

 	Hamachi (DK) Ceviche – Avocado – Zitrone – Alge	28
	Sautierte Gänseleber (FR) (in Vorbereitung) Apfel – Rande – Portwein	32
	Dazu unsere Empfehlung	
	Kopke Colheita Porto 1975 5cl	13
	Kopke Colheita Porto 1985 5cl	13
	Rindstartar (CH) Zwiebelcrunchy – Shimeji Pilze – Cipolotti – Essiggurke – Rande Toast – Butter	29/39
	– Pommes Frites	+5
	– zusätzlich mit sautierter Gänseleber (FR)	+18
	Bündner Trockenfleisch (CH) Aundeerer Bergkäse – süss sauer Gemüse – Cherry Tomate	24/34

Salate

 	Gemüsesalat Quinoa – Fingerkarotte – Zucchini – Gurke – Radieschen Rettich – Peperoni – Petersilie	22
	Caesar Salat Mini Lattich – Speck (CH) – Ei – Brotcroûtons – Parmesan French Dressing	16
	Bestellen Sie ihre vegetarische Variante ohne Speck	

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.

Suppe

Bündner Gerstensuppe (CH) 15

Fisch

Swiss Alpine Salm 40

Beurre Blanc – Miso – Zitronenthymian

Bimi – Cipolotti – Karotte – Jerusalem Artischoke

– zusätzlich mit Salzkartoffen +5


Kabeljau (NL) 38

Brandade – Knollensellerie

Peperoni – Tomate – Mandel – Petersilie

Mediterranes Brot

Vegetarischer Hauptgang

 **Knollensellerie** 35

Kürbis – Blumenkohl – Bimi – Fingerkarotte

Shimeji Pilze – Kichererbsen – Dashi – Jalapeño

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

Falsche Schnecken 18/34

Rindsfilet (IRL) – Kräuterbutter

Rindsfilet (IRL) (in Vorbereitung) 58


Totentrompete – Glenfiddich
Kartoffel – Kürbis – Zwiebel – Rotkohl

 **Hachee** 34

Rindsragout (CH) – Zwiebeln – Gewürze
Risotto – Amarone

Kalbs Wienerschnitzel (CH) 48

Salzkartoffeln oder Pommes Frites
Preiselbeeren – Gurkensalat

  **Kalbskotelette** (CH) 56

vom B.G.E. Holzkohlegrill
Ibiza Style

 **Lammhaxe** (IRL) 38

Süsskartoffel – Cremolata
Peperoni – Tomaten

Iberico Schweinebauch (ES) (in Vorbereitung) 36

Riesenkrevetten – geräucherter Aal
Seppialinguine – Aubergine

Capuns Sursilvans (CH) 36

Mangoldwickel – Bündnerfleisch (CH) – Landjäger (CH) – Salsiz (CH)
Speck (CH) – Butter – Andeerer Granit

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 Person CHF 68.00

2 Tage im Voraus Bestellen ab 2 Personen

Kleiner Caesar Salat

Mini Lattich – Speck (CH) – Ei – Brotcroûtons – Parmesan
French Dressing

XXX

Edelfleisch ^(CH) vom Kalb und Rind von Hand geschnitten
selbst zubereitet in der Rindskraftbrühe

Pommes Frites

Saucen: Curry–Mango, Soja–Sesam, Cocktail, Pfeffer, Tartar und Knoblauch
Essiggurken, Cherrytomaten und eingelegtes Gemüse süss–sauer

XXX

Selbstgekochte Brühe

Nature oder mit Sherry

Fleisch Supplement pro 150 Gramm

15

Dessert

Exotische Schokolade (in Vorbereitung) Yuzu – Passionsfrucht – Mango – Kaffee	15
Meringue Surprise (in Vorbereitung) Blutorange – Himbeer – Sauerrahm Mandarine – Zitrone	15
Danemark Vanilleglace – Rahm – gerösteten Mandeln warme Schokoladensauce	11/14
Eiskaffee Cremige Kaffeeglace – Rahm	11/14
	–mit Kirsch +3½

Glacearomen

Unsere Glaces sind hausgemacht und frisch hergestellt	
pro Kugel	5
mit Rahm	1½

Rahmglace
Vanille, Kaffee, Schokolade und Sauerrahm



Sorbets
Erdbeere, Himbeer, Blutorange und Tropical

Gemüseglace
Rande, Petersilie

Unsere Empfehlung zu Desserts

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.