

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





Kitchen opening hours

Until December 20, 2023




Wednesday to Saturday

11:30 a.m. – 02:00 p.m. 18:00 p.m – 21:00 p.m

Starters

 	Hamachi (DK)	28
	Ceviche – Avocado – Lemon – Seaweed	
	Sautéed foie gras (FR) (coming soon)	32
	Apple – Beetroot – Port wine	
	Our recommendation for this	
	Kopke Colheita Porto 1975 5cl	13
	Kopke Colheita Porto 1985 5cl	13
	Beef tartare (CH)	29/39
	Onion crunchy – Shimeji mushrooms – Cipolotti Pickle – Beetroot – Toast – Butter	
	– additionally with French fries	+5
	– additionally with sautéed goose Liver (FR)	+18
	Grisons Dried Meat (CH)	24/34
	Mountain Cheese from Andeer – sweet sour Vegetable Cherry tomato	

Salads

 	Vegetable salad	22
	Quinoa – Carrot – Zucchini – Cucumber – Radishes Radish – Peppers – Parsley	
	Caesar salad	16
	Mini lettuce – bacon (CH) – Egg – bread croutons – Parmesan French dressing	
	Order their vegetarian version without bacon	

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.

Soup

Grisons Barley Soup (CH) 15

Fish

Swiss Alpine Salmon (CH) 40

Beurre Blanc – Miso – Lemon Thyme

Bimi – Cipolotti – Carrot – Jerusalem Artichoke

– additionally with Boiled potatoes +5

Codfish (NL) 38

Brandade – Celeriac

Pepperoni – Tomato – Almond – Parsley

Mediterranean bread

Vegetarian main course

 **Celeriac** 35

Pumpkin – Cauliflower – Bimi – Carrot

Shimeji mushrooms – Chickpeas – 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.

Main courses

False Snails 18/34

Beef tenderloin (IRL) – Herb butter

Beef Tenderloin (IRL) (in Vorbereitung) 58

Funeral trumpet – Glenfiddich

Potato – Pumpkin – Onion – Red cabbage

Hachee 34

Ragout of beef (CH) – Onion – Spices

Risotto – Amarone

Viennes veal escalope (CH) 48

Boiled potatoes or French fries

Cranberries – Cucumber salad

Veal chop (CH) 56

from B.G.E. charcoal grill

Ibiza Style

Lamb Shank (IRL) 38

Sweet potato – Cremolata

Pepperoni – Tomatoes

Iberico pork belly (ES) (coming soon) 36

Giant shrimps – Smoked eel

Seppielinguine – Eggplant

Capuns Sursilvans (CH) 36

Leaf of chard – Grisons Dried Meat (CH) – Garlic Sausage (CH)

Salsiz (CH) – Bacon (CH) – Butter – Andeerer Granit (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.



Fondue Chinoise

per Person CHF 68.00

pre-order up to 2 persons

Small Caesar salad

Mini lettuce – bacon (CH) – Egg – bread croutons – Parmesan
French dressing

XXX

Hand cut veal and beef prime meat (CH)

prepared by yourself in a beef consommé

French fries

Sauces: curry–mango, soy–sesame, cocktail, pepper, tartar and garlic

Pickled cucumbers, cherry tomatoes and mixed pickles

XXX

Self–cooked broth

nature or with Sherry

Meat supplement per 150 Gramm

15

Dessert

Exotic chocolate (coming soon) Yuzu – Passion fruit – Mango – Coffee	15
Meringue Surprise (coming soon) Blood orange – Raspberry – Sour cream Tangerine – Lemon	15
Denmark Vanilla ice cream – whipped cream – roasted almond warm chocolate sauce	11/14
Ice coffee 11/14 Creamy coffee ice cream – whipped cream	
-With Cherry schnapps	+3½

Ice cream

Our ice creams are homemade and freshly prepared	
per scoop	5
with whipped cream	1½

Ice cream
Vanilla, Coffee, Chocolate and Sour cream



Sorbets
Strawberry, Raspberry, Blood orange and Tropical fruits

Vegetable ice cream
Beetroot, Parsley

Our recommendations for 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.