

# 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



# Vorspeisen

 	<b>Hamachi</b> (DK) Ceviche – Avocado – Zitrone – Alge	28
	<b>Rindstartar</b> (CH) Zwiebelcrunchy – Shimeji Pilze – Cipolotti – Essiggurke – Rande Toast – Butter	29/39
	– Pommes Frites	+5
	– zusätzlich mit sautierter Gänseleber (FR)	+18
	<b>Bündner Trockenfleisch</b> (CH) Aundeerer Bergkäse – süss sauer Gemüse – Cherry Tomate	24/34

# Salate

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

# Suppe

**Bündner Gerstensuppe** (CH) 15

# Fisch

**Swiss Alpine Salm** 40

Beurre Blanc – Miso – Zitronenthymian

Bimi – Cipolotti – Karotte – Jerusalem Artischoke

– zusätzlich mit Salzkartoffen +5

**Skrei** (NA) 42

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

<b>Falsche Schnecken</b>	18/34
Rindsfilet (IRL) – Kräuterbutter	
– zusätzlich mit Pommes Frites	+5
<b>Rindsfilet</b> (IRL)	58
Totentrompete – Glenfiddich	
Kartoffel – Kürbis – Zwiebel – Rotkohl	
– zusätzlich mit sautierter Gänseleber (FR)	+18
 <b>Hachee</b>	34
Rindsragout (CH) – Zwiebeln – Gewürze	
Risotto – Amarone	
<b>Kalbs Wienerschnitzel</b> (CH)	48
Salzkartoffeln oder Pommes Frites	
Preiselbeeren – Gurkensalat	
  <b>Kalbskotelette</b> (CH)	56
vom B.G.E. Holzkohlegrill	
Ibiza Style	
 <b>Lammhaxe</b> (IRL)	38
Süsskartoffel – Cremolata	
Peperoni – Tomaten	
<b>Iberico Schweinskopfbäckchen</b> (ES)	39
Lardo – Seppialinguine – Aubergine	
<b>Capuns Sursilvans</b> (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** <sup>(CH)</sup> 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

<b>Exotische Schokolade</b> Yuzu – Passionsfrucht – Mango – Kaffee	15
<b>Meringue Surprise</b> Blutorange – Himbeer – Sauerrahm Mandarine – Zitrone	15
<b>Danemark</b> Vanilleglace – Rahm – gerösteten Mandeln warme Schokoladensauce	11/14
<b>Eiskaffee</b> 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, Blutorange und Tropical

**Gemüseglace**  
Rande, Petersilie

# Unsere Empfehlung zu 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 8,1% MwSt.  
The prices are in swiss Francs incl. 8,1 % 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.