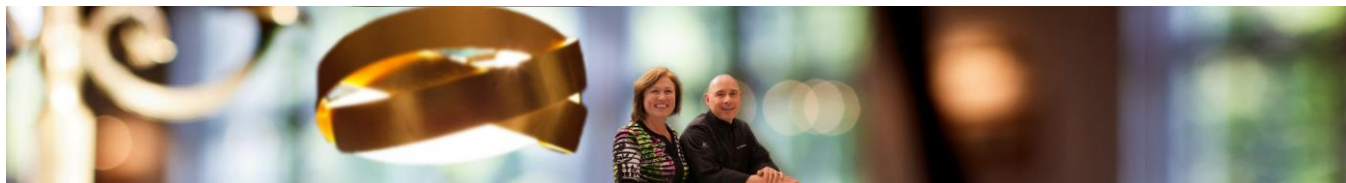


Herzlich willkommen!
Schön, dass Sie unser Gast sind!
Ihre Gastgeber
Marianne Tobler und Ruud Willemsen



Das Haus wurde 1577 erbaut von Rigett von Capol. Das Wappen dieser alten Flimser Adelsfamilie ist über dem Hoteleingang ersichtlich. Im Jahre 1955 erwarb die Familie Charly und Berti Joos das Hotel Bellevue. 1983 ging es in die Hände von Sohn Rolf Joos über, der es als neuer Besitzer weiterführte. Seit 1990 stand ihm Marianne Tobler zur Seite und erwarb das Haus 2015. Zusammen mit ihrem Mann, Ruud Willemsen verwöhnt Sie das jetzige Besitzerpaar als Gastgeber. Sie erhalten einen Auszug aus der Biographie vom Bergführer Toni Brun («Bündner Bergluft»). Ebenfalls erzählt Ihnen Alois Casanova seine Jagdgeschichten.

Das Hotel mit 3-Sterne Komfort zählt 60 Betten in Doppel-, Einzel- und 3 Familien-zimmern für jeweils 2 Erwachsene und 2 Kinder bis 14 Jahren.

Bellevue's Bündnerstube

Feine Bündner Spezialitäten, Schweizer Klassiker, Gerichte vom Big Green Egg, Fondue Chinoise, Flammkuchen und bei schönem Wetter ein Käsefondue auf unserer einladenden Gartenterrasse.

Bellevue's Weinkarte

Wir freuen uns eine repräsentative Auswahl, über 300 Positionen, an ausgesuchten Spezialitäten vorwiegend aus der Bündner Herrschaft und den alten Weinländern in unserer Weinkarte zu präsentieren.

Öffnungszeiten Restaurant bis 17. Dezember 2018

Montag bis Samstag ab 07.30–21.30 Uhr, Sonntag Ruhetag

Warme Küche

Montag bis Freitag 11.30 – 14.00/18.00 – 21.30 Uhr

Samstag 11.30 – 21.30 Uhr

Bellevue's NOVA – the restaurant

Ab 15. Dezember 2018 bis 31. März 2019 wieder offen. Lassen Sie sich von einem Aromaspektakel in Form von zwei internationalen 6- Gang Menüs plus 3 zusätzliche Überraschungsgänge verführen und erleben Sie ein paar unvergessliche Stunden in unserem über 441 Jahre alten Gewölbekeller. Ruud Willemsen ist im NOVA neu mit 16 Gault-Millau Punkten ausgezeichnet worden.

Für Unverträglichkeiten, persönliche Esskulturen und Allergien haben wir Verständnis, können aber keine Menüänderungen vornehmen. Hunde bleiben draussen, viele unserer Gäste schätzen dies sehr im NOVA – the restaurant.





Salate

  	Blattsalat	8½
	Nüsslisalat mit Speck (CH) und Ei	13
 	Quinoasalat mit marinierten Schwarzwurzeln, Papaya, süss-saure Perlzwiebeln und Currycrème	18
Ergänzungen zu jedem Salat möglich		
 	mit Schweizer Pouletbrust	+7½
 	mit 3 Riesenkrevetten	+7½
  	mit Avocado	+3
 	mit 3 Jakobsmuscheln	+9
 	mit Gänseleber	+15
  	Dressing: Französisch, Italienisch oder Mango	

Änderungen der Gerichte auf unserer Angebotskarte berechnen wir mit CHF 3.00

Vorspeisen



Angeräuchertes Kalbscarpaccio (CH) 24
Arbequina Olivenöl, Basilikumcrème, Parmesankäse
geröstete Pinienkernen und Maldonsalz
mit frischem Trüffel +15

Rindstartar (CH)
mit knusprigen Kartoffelwürfelchen, Belper Knolle
und Streichholzkartoffeln
Vorspeise 28
Hauptgang 38
mit frischem Trüffel +15
  mit Gänseleber +15

Bündner Trockenfleisch Spezialitäten (CH) 18
Bündnerfleisch, Rohschinken, Coppa
Rohess-Speck und Bauernsalsiz Ruinaulta

Aus dem Suppentopf

Bündner Gerstensuppe (CH) 10½

  **Kartoffelkraftbrühe** 10
aus Biokartoffeln von Biohof Glix, Siat
mit Kartoffelespuma und Sellerie
mit frischem Trüffel +15

  **Rindskraftbrühe** (CH) 9½
Cipolotti und Champignons

Tagessuppe 6½
Fragen Sie bitte unser Serviceteam





Flammkuchen aus dem Steinofen

Flammkuchen „Original“ 17
Sauerrahm, rote Zwiebeln, Speck (CH)
und Greyerzer Käse

Flammkuchen „Parma“ 24
Sauerrahm, rote Zwiebeln, Parmaschinken (IT)
Cipolotti und Parmesan Käse

 **Flammkuchen „Alsace“** 18
Sauerrahm, rote Zwiebeln, Lauch
Champignons und Greyerzer Käse

Ergänzungen

- | | | |
|---|-----------------------|-----|
|   | mit 3 Riesenkrevetten | +7½ |
|   | mit 3 Jakobsmuscheln | +9 |
| | mit frischem Trüffel | +15 |


Flammkuchen der Woche
Fragen Sie bitte unser Serviceteam

Schweizer Klassiker

Schweinsschnitzel (CH) 27½
an Champignonrahmsauce mit Fettuccine


Hausgemachter Hackbraten (CH) an Kräuterjus 28
Kartoffel-Karottenstampf Gluschtportion 23

Capuns Sursilvans (CH) 28
Mangoldwickel mit Bündnerfleisch, Landjäger, Bauernsalsiz
im Rahm-Bouillonsud, Käse und Speck


 **Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“** (CH) 45
Rösti aus Biokartoffeln von Biohof Glix, Siat
Gluschtportion 40

Wiener Schnitzel (CH) 44
Streichholzkartoffeln, Gurkensalat und Preiselbeeren

Es het, solang's het

 **Geschnetzelte Kalbsleber** (CH) 39
mit Schalotten an Portweinsauce
Rösti aus Biokartoffeln von Biohof Glix, Siat

Vegetarisch

 **Risotto** 34
mit Avocado, Spinat, Papaya, Basilikum und Chiasamen
mit frischem Trüffel +15

Grillspezialitäten vom Big Green Egg Holzkohlengrill

- ⊗ Dry Aged Buurekotelette (CH) 38
- Black Angus Beefburger (CH) "Surf &Turf" 34
mit Tomaten, Gurken, Coleslaw, Zwiebeln, Speck (CH)
und 3 Riesenkrevetten (VN)
mit Gänseleber +15
- ⊗ Zu allen Grillspezialitäten servieren wir:
Bratkartoffeln mit Rosmarin, gebackenes Gemüsestroh
Kräuterbutter und BBQ-sauce



Das Big Green Egg geht auf Ton Öfen zurück, die in Asien seit über 3000 Jahren als „Kamado“ bekannt sind. Im letzten Jahrhundert haben amerikanische Soldaten, die in Japan stationiert waren, die in dem charakteristischen Tontopf zubereiteten, saftigen und aromatischen Gerichte schätzen gelernt.

Fondue Chinoise

Auf Anfrage ab 2 Personen,
Zubereitungszeit mindestens 20 Minuten

Nüsslisalat mit Ei und Speck (CH)

Dressing: Französisch, Italienisch oder Mango

Edelfleisch (CH) vom Rind, Kalb und Poulet
selbst zubereitet in der Rindskraftbrühe
Saucen: Curry-Mango, Cocktail,
Pfeffer, Remouladen und Knoblauch
Essiggemüse, Cherry Tomaten
und frischen Früchten
Pommes Frites

Selbstgekochte Brühe
mit Sherry oder Nature

CHF 58 pro Person

Fleisch Supplement pro 150 Gramm

Gemischtes Fleisch (alle drei Sorten) CHF 10

Kalbfleisch oder/und Rindfleisch CHF 15

Kinderkarte

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre



   Kinderblattsalat	5½
Panierte Schweinsschnitzel (CH) mit Pommes Frites	12½
Schweinsschnitzel (CH) an Rahmsauce mit Fettuccine	12½
Hackbraten (CH) mit Kartoffel-Karottenstampf	12½
Bellevue Rindsburger (CH) im Sesambrötchen mit Tomaten, Essiggurken, Zwiebeln, Salat und Ketchup	10
mit Pommes Frites dazu	+3
Hausgemachte Chicken Nuggets (CH) (ca. 20 min.) mit Pommes Frites	13
 Fettuccine mit Tomatensauce	9
 Portion Pommes Frites mit Ketchup und Mayonnaise	9
Mini Danemark Vanilleglace mit warmer Schokoladensauce und Rahm	6½
Chupa Vanilleglace und Erdbeersorbet mit Rahm, Chupa Chups und Gummibärli	7½

Dessert

Schweizer Käse			16
mit Bündner Birnbrot und hausgemachtem Quittengelee			
Sauternes	13,5% Vol.	5cl	7
Trappistes Rochefort 8	9,2% Vol.	33cl	9½
Trappistes Rochefort 10	11,3% Vol.	33cl	9½
Sauerrahmmousse und Sauerrahmglace			13
mit Apfel, Granatapfel, Granatapfelgel, Feigen Feigencrèmeux und Basilikum			
Bonet			15
Ein Piemonteser Schokoladenpudding mit Schokoladenmousse, Schokoladencake Schokoladencrème, Schokoladencrumble und weisser karamellisierter Schokoladenglace			
Amaretto Disaronno	28% Vol.	2cl	7½
Poire Williams			14
Birnenparfait mit Fonduebirnen, Birnengel, Birnenchips Eispastille und Schokoladencrème			
Williams, Urs Hecht, 40%, Vol. 2cl			+9½
Im Barrique von Urs Hecht			
Kokosnuss-Crèmeux			14
mit Matchasorbet, Mangomousse, Mangogeelee Passionsfruchtmacron, Passionsfruchtgel			

Glace

Unsere Glaces sind hausgemacht und frisch hergestellt, anders im Geschmack als Convenience Glace und haben eine cremige Textur.

pro Kugel	4
mit Rahm	1½

Rahmglace

Vanille, Kaffee, Sauerrahm, weisse karamellisierte Schokolade

Sorbets

Zitrone, Erdbeer, Mango-Ananas, Matcha

Eisbecher/Coupes

Danemark	12
Vanilleglace, geröstete Mandeln, Rahm	
warme Schokoladensauce	Gluschtportion 9

Es het solang's het

Bananensplit	13
Banane, Vanilleglace, geröstete Mandeln, Rahm	
warme Schokoladensauce	

Eiskaffee	12
cremige Kaffeeglacé mit Rahm	Gluschtportion 9
	mit Kirsch +2½



Colonel	13½
Zitronensorbet mit Wodka	
	Gluschtportion 10½

Unsere Lieferanten

Ecco-Jäger	081 921 67 47	Früchte & Gemüse
Bianchi	056 649 27 27	Comestibles, Fisch Wild, Krustentiere, Geflügel
Trüffel		
Rageth	081 300 01 10	Comestibles, Fisch Geflügel, Krustentiere
Merat	058 571 41 50	Fleisch, Wurstwaren Geflügel
Gurtner	081 911 15 50	Fleisch, Wurstwaren Geflügel
Saviva	081 300 08 77	Kolonialwaren, Eier Eiprodukte
Prodega	081 286 14 14	Kolonialwaren, Gemüse Früchte, Fleisch Wurstwaren, Milch Milchprodukte, Eier Eiprodukte
Riverawine	061 599 56 95	Olivenöl, Spanische Fleischwaren und Spezialitäten
Darms	081 925 35 01	Frischeier aus Schnaus
Nobili	076 528 70 05	Wild
Romers Hausbäckerei	055 293 36 36	Brote, Kleinbrot, Salzgebäck, Süssgebäck, Pâtisserie

Deklaration

Die Herkunft, sofern nichts anders deklariert, sieht wie folgt aus:

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Geflügel + Geflügelprodukte	Schweiz/Frankreich
Wurst + Wurstwaren	Schweiz/Italien Spanien

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.

 vegetarisch

 glutenfrei

 lactosefrei

Die Preise sind in Schweizer Franken inklusive 7,7% MwSt.