

Vorspeisen – Salate – Suppen

Knackige Blattsalate	9
Mit gerösteten Nüssen, Brotcroûtons und Hausdressing	
Bellevue Salat	Vorspeise 12
Bunt gemischter Salat mit Grillgemüse	Hauptgang 19
Grünkohlsuppe	14
mit Chorizozigarillo	
Kürbissuppe	13
mit Crevetten- Chili- Bonbon	
Ziegenweichkäse mit Wiesner Alp Honig gratiniert	15
mit Rotwein- Gewürzbirnen	
Waldpilzravioli	Vorspeise 14
mit Rucola und Limonen Butter	Hauptgang 23
Hausgemachte Gnocchi	Vorspeise 15
mit Stiltonsauce und Birnenwürfel	Hauptgang 23
Alpin Tapas	15 pro Person
exklusive Komposition verschiedener Häppchen	

Hauptgerichte

Samuel's Purä Bratwurst (200g)	22
von Metzgermeister Samuel des Fleischzentrum Klosters speziell kreierte Mischung, dazu Röstzwiebeln und Bellevue Fries	
BCB – Bellevue Club Burger	28
Saftige Rind-/ Kalbfleischmischung im Laugenbrötchen, mit Ei, Speck, Coleslaw, Bellevue Fries und hausgemachtem Ketchup	
Schweineschnitzel Wiener Art	29
mit Bellevue Fries, Marktgemüse und hausgemachtem Preiselbeerkompott	
Saftiges Kotelett vom Monsteiner Treberschwein	34
Bier Jus, Kartoffelgratin und Rüeibli	
Zarter Braten vom Prättigauer Weide- Kalb	39
vom Bio- Hof Fehr, Klosters- Serneus	
Rotweinjus, Tagliatelle und glasierte Randen	
Steak? Dry aged Steak!	
Zarte Edelstücke vom Prättigauer Rind, 8 Wochen am Knochen gereift	
Filet 55 / Entrecôte 42 / Hohrückensteak 39	
mit Kräuterbutter oder Chilibutter, dazu hausgemachte Fries und Marktgemüse	
Original Fish ´n Chips	28
Dorsch im Bierteig frittiert mit Fries, Tartar Sauce und Sarson's Malzessig	
Zartes Zanderrückenfilet	36
mit Venererisotto, Wasabiwirsing und Chorizosauce	
Gemüsecurry	22
mit Wurzelgemüse, Linsen und Kartoffeln	
Fondue	24 pro Person
Hausmischung aus Davoser Käse von der Molkerei Davos	
mit Kirsch parfümiert, dazu chüschtig Huus- Brot	

Käse – Dessert - Glacé

Jeden Samstag + Sonntag: frische Crèmeschnitte – es het solang's het !
6.50 / Stück

Käsevariation mit hausgemachtem Früchtebrot klein 14
Erlesene Auswahl affinierter Weich- und Hartkäse gross 19

Mini Dessert 9
Kaffee oder Espresso und ein mini Dessert Surprise

Glacé Spezialitäten von Peter Heinrich aus Filisur pro Kugel 3.5
Karamell, Erdbeere, Honig, Joghurt, Mango, Schokolade, Vanille, Zitrone
und diverse Coupes

Öpfelküachli 11
Frittierte Apfelringe mit Bourbon- Vanillesauce

Maroni Crème Brûlée 14
eine winterliche Variante des französischen Klassikers

Schoggi 16
Warmes Küchlein aus 60% Zartbitter Schokolade, mit Sauerrahmglace

Für unsere kleinen Gäste

Bunter Salat 5

Kid's Champion 15
Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites und Ketchup

Fish'n'Chips Junior 15
Goldbraune Fischknusperli mit grossen Pommes Frites

Pasta mit Tomatensauce 9

Portion Pommes Frites 6

Millies Coup 8
je eine Kugel Schoko und Vanille Glace mit Rahm und Smarties

Deklaration
Unser Fleisch & Fisch stammt ausschliesslich von Schweizer Lieferanten:
Metzgerei Stiffler Davos, Bianchi AG, Fleischzentrum Klosters
Schwein, Rind, Kalb, Poulet: Schweiz, wenn immer möglich aus der Region
Fleischerzeugnisse/ Trockenfleisch: Schweiz, Spanien
Wildfleisch: Graubünden, Schweiz
Zander: Binnenfischerei Europa
Dorsch/ Kabeljau: Nord-Ost-Pazifik
Crevette: Vietnam

Allergie Hinweise:
Gerne geben Ihnen unsere Mitarbeitenden vor Ort Auskunft zu Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Bitte melden Sie Allergien/ Unverträglichkeiten bei der Reservation bereits an.

