

BLUARTE

Belle Vue Restaurant Adelboden classic, modern and swiss cuisine

Belle Vue Restaurant una celebrazione di luce e raffinata eleganza nel continuum emozionale con il paesaggio esterno. Il Daily menu Marché è una promenade nelle fragranze e nei sapori che offre ogni giorno un percorso sempre diverso.

di Antonella Iozzo

Adelboden (CH) - Un ottimo modo per vivere il **Parkhotel Bellevue & SPA di Adelboden**, Svizzera, è quello di scoprire le sfumature



re del suo charme attraverso la cucina del Belle Vue Restaurant che rilascia una poesia carica di serenità organolettica che colma la gioia dei sensi.

Seguendo l'essenzialità e la semplicità dello chef Jürgen Willing che dal 2003 guida la cucina, si scoprono piatti in sintonia con il luogo e carichi d'identità grazie all'utilizzo di prodotti freschi regionali come vitello biologico di Adelboden, storione di Frutigen, funghi dalle foreste circostanti e verdure rare e dimenticate.

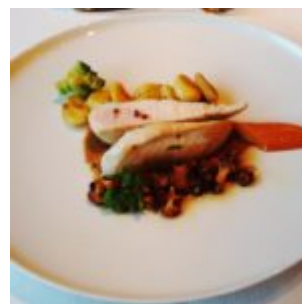
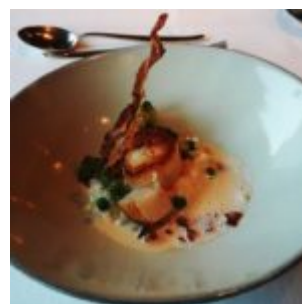
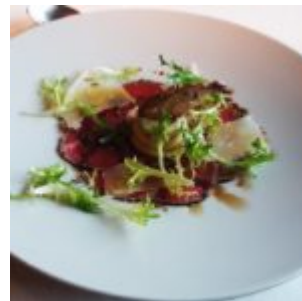
Il Belle Vue Restaurant, al quale la guida Gault-Millau ha assegnato 14 punti, è una celebrazione di luce e raffinata eleganza nel continuum emozionale con il paesaggio esterno che, attraverso le ampie vetrate ci regala una vista più unica che rara sulle montagne.

È come se le forme più imponenti della natura, le innumerevoli impressioni cromatiche del cielo e le pennellate di verde alterate al quel bianco richiamo di neve che sembra non conoscere stagione, penetrassero sotto pelle rilasciando un'estensione profonda di indescrivibile bellezza. È un sentimento che diventa atmosfera, rendendo l'esperienza gastronomica un momento di gusto nella magia della natura.

Il Daily menu Marché del Belle Vue Restaurant di cinque portate è una promenade nelle fragranze e nei sapori che offre ogni giorno un percorso sempre diverso, ora proteso

verso sapori più intensi e stratificati ora svettate verso la leggerezza e la freschezza ma sempre ponendo al centro la qualità della materia prima.

Ouverture che si apre con delicate Soupe o Smoothie, quasi inni preparatori al rito del pasto, che entrano in scena con aggraziate fragranze tutta natura. Dal pomodoro ai funghi, dalla frutta alle verdure un brivido fresco o un caldo tributo al gusto.



La seconda portata è un assaggio di creatività e tecnica nell'accordo di abbinamenti che richiamano l'imprinting francese e che incontrano il carattere svizzero, come il risotto con capesante e speck in un dialogano di consistente che si esaltano a vicenda, o nella linearità del carpaccio di vitello con panna acida, semplice e delicato.

Passeggiata gastronomica che al Belle Vue Restaurant incontra l'isola della freschezza con il buffet dell'insalata. Accordi vitaminici da comporre seguendo il proprio mood. Una tavolozza cromatica del gusto e tutte le sfumature del verde incontrano l'intensità profonda della rapa rossa, il rosso brillante dei pomodori, la dolcezza del mais, e così via in un tripudio di croccantezza e delicata alchimia di profumi e sapori.

Tradizione che sfiora le coordinate di un certo appeal raffinato in proposte con materia

prime sempre riconoscibili come il pollo, il petto d'anatra esaltata con salse e verdure che richiamano il vissuto, l'equilibrio senza tempo di un classico francese rivisitato e reinterpretato.

Il tempo scorre piacevolmente accompagnandoci sulla soglia delle dolci tentazioni. Delicata creatività e gioco di consistenze in una raffinata messa in scena: gelato alla menta, yogurt e mirtillo. Ingredienti essenziali di un dessert che seduce la vista con un'anticipazione gustativa geometrica e armoniosa, piccole sfere bianche alternate a sfere violacee che svelano un mirtillo all'interno, crumble, geleè di mirtillo e chips di meringa, poi, al primo passaggio un'esplosione di sapori al palato, la nota acidula del mirtillo, la freschezza della menta, la sospensione candida dello yogurt che plana l'equilibrio dei sapori. Una sinfonia che ogni sera rinasce in artefici di slancio inventivo e buon gusto capace di gratificare i sensi congedandoci dalla discreta essenza del Belle Vue Restaurant

Parkhotel Bellevue & SPA

Bellevuestrasse 15, 3715 Adelboden (CH)

Phone +41 33 673 80 00 | Fax +41 33 673 80 01

<https://www.bellevue-parkhotel.ch/en/>

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata
(10/09/2019)

Articoli correlati:

Parkhotel Bellevue. Benessere e natura, l'armonia entra in scena

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: @Bluarte1 - Sito internet: www.bluarte.it