



# RELAIS BAYARD

HOTEL | RESTAURANT | PIZZERIA

*Lieber Gast*

*Herzlich willkommen im „Relais Bayard“.*

*Ihr Wohlbefinden und Ihre Wünsche liegen uns am Herzen.*

*Das Relais Bayard Team ist für Sie da!*

*Teilen Sie Ihre Begeisterung mit Familie,*

*Freunden und Bekannten.*

*Haben Sie Anregungen und Reklamationen*

*sind wir gerne sofort ansprechbar.*

*Ihr Relais Bayard Team*

*Cher client*

*Bienvenue au „Relais Bayard“*

*Votre bien-être et vos désirs sont pour nous très importants.*

*Le Team Relais Bayard est à votre disposition !*

*Partagez votre enthousiasme avec votre famille,*

*amis et connaissances.*

*Si vous avez des initiatives ou des réclamations,*

*nous sommes toujours disponibles.*

*Votre Team Relais Bayard*

DIE RELAIS BAYARD KLASSIKER AB 2 PERSONEN  
LES CLASSIQUES DU RELAIS BAYARD DES 2 PERSONNES

*Zart rosa gebratenes Lammrückenfilet in der Senf-Knoblauchkeruste  
begleitet von Safranrisotto und sautierten Cherry-Tomaten  
von den Servicemitarbeitern tranchiert.* pro Person CHF 36.00  
*Filet d'agneau sauté à la croûte d'ail et moutarde  
accompagné de risotto au safran et tomates cerises sautées  
tranché par le personnel de service*

*Rindsfilet Chateaubriand  
Das klassische Lendenstück aus dem « Filetkopf » geschnitten und tranchiert  
serviert mit Bearner Sauce, Williams-Kartoffeln  
und frischem Marktgemüse* pro Person CHF 46.00  
*Filet de bœuf Chateaubriand  
Le mets classique, la tête du filet de bœuf tranché,  
servi avec sauce béarnaise, pommes williams  
et légumes frais du marché*

UNSERE HITS AUF DEM HEISSEN STEIN / NOS HITS SUR LA PIERREADE

*Schweinerückensteak Relais 350 Gramm  
serviert mit 4 Saucen und hausgemachtem Kartoffelgratin  
Steak de porc Relais 350 grammes  
servi avec 4 sauces et gratin de pommes de terre fait maison  
CHF 34.00*

*Rindsentrecôte Relais 200 Gramm  
serviert mit 4 Saucen und hausgemachtem Kartoffelgratin  
Entrecôte de boeuf Relais 200 grammes  
servi avec 4 sauces et gratin de pommes de terre fait maison  
CHF 37.00*

SAUCEN ZUM HEISSEN STEIN / LES SAUCES POUR LA PIERREADE

Kräuterbutter  
Hot & Sweet Chilisauce  
Bearner Sauce  
Glace de viande mit Honig

Beurre aux fines herbes  
Sauce au chili hot & Sweet  
Sauce béarnaise  
Glace de viande au miel

## VORSPEISEN LES ENTRÉES

*Tatar vom Rindsfilet handgeschnitten  
verfeinert und angerichtet nach Art des Hauses  
serviert mit Toast und Butter*

*Tartare de filet de bœuf coupé à la main  
affiné et présenté à la façon Relais Bayard  
servi avec toast et beurre*

*als Vorspeise  
CHF 21.00  
als Hauptgang  
CHF 36.00*

*Als Vorspeise 80 gramm Rindsfleisch und als Hauptgang 120 gramm Rindsfleisch  
Pour entrée 80 gramm de viande boeuf et pour plat principal 120 gramm de viande boeuf.*

*Carpaccio vom Thunfisch mit Avocado-creme und Sesamkörnern  
Carpaccio de thon avec crème à l'avocat et graines de sésame*

*CHF 19.50*

*Gratinierter Ziegenkäse auf Crostini mit Gemüsewürfel und Rucola  
Fromage de chèvre gratiné sur crostini avec légumes en petits dés  
et rouquette*

*CHF 18.50*

## SALATE LES SALADES

*Grüner Salat / Salade verte*

*CHF 6.50*

*Gemischter Salat vom Buffet / Choix de salades du buffet*

*CHF 9.50*

*Salatteller vom Buffet / Grande assiette de salades du buffet*

*CHF 16.50*

*SALAT „RELAIS BAYARD“ – Bunter Salat mit Melone,  
gebratenen Speckwürfel, Sprossen, Ei, Pinienkernen und Croûtons*

*CHF 17.50*

*SALADE „RELAIS BAYARD“ – Salade mêlée avec melon,  
lard grillé, pousses, oeuf, pignons et croûtons*

## SUPPEN / POTAGES

<i>Tomaten-Mozzarella Suppe mit Pestobrotwürfelí</i> <i>Crème de tomates-mozzarella avec croûtons de pesto</i>	CHF	8.50
<i>Zuckerschotencremesuppe mit geräucherten Entenbruststreifen und Mascarpone</i> <i>Crème de Pois mange-tout avec aiguillettes de caneton et mascarpone</i>	CHF	10.50
<i>Erfrischende Thailändische Nudelsuppe mit feiner Limettennote und Gemüseeinlage</i> <i>Soupe au nouille thaïlandais rafraîchissement avec limettes et garniture à légumes</i>	CHF	9.50

## FISCHE / POISSONS

<i>Wolfsbarschfilet mit gerösteten Pinienkernen und Kapern an Johannisbergschaum</i> <i>serviert mit Kreolenreis und Zucchetti nach italienischer Art</i> <i>Filet de bar commun avec pignons et câpres grillé au sabayon de Johannisberg servi avec riz créole et courgettes à l'italienne</i>	als Vorspeise CHF	21.00
	als Hauptgang CHF	31.00
<i>Seezunge nach Müllerin Art auf einem Gemüsestreifenbeet serviert mit Salzkartoffeln</i> <i>Sole meunière sur julienne de légumes servi avec pommes de terre nature</i>	als Hauptgang CHF	44.00
<i>In Knoblauchchilibutter und Koriander sautierte Riesenkrevetenschwänze</i> <i>auf frischen Spinatblättern und Gommer Safrannudeln</i> <i>queues de crevettes géantes au beurre d'ail et au chili et coriandre dressées sur feuilles d'épinards fraîches et nouilles au safran</i>	als Vorspeise CHF	26.00
	als Hauptgang CHF	38.00

## VEGETARISCHE GERICHTE / PLATS VÉGÉTARIENS

<i>Gemüseplatte mit hausgemachtem Kartoffelgratin</i> <i>Palette de légumes et gratin de pommes de terre</i>	CHF	17.00
<i>Omelette nature mit sautierten Cherry-Tomaten</i> <i>Omelette nature avec tomates cerises sautée</i>	CHF	15.00
<i>Diverse feine vegetarische Pastagerichte auf der italienischen Karte</i> <i>Grand choix de mets de pâtes végétariens sur la carte italienne</i>		

## HAUPTSPEISEN / PLATS PRINCIPAUX

*Currygeschmetzeltes mit Geflügelfleisch im Reisring  
garniert mit Früchten und paniierter Kokosbanane* CHF 24.00

*Emincé de volaille au curry dans le turban de riz  
garni avec fruits et banane au coco panée*

*Schweinerückensteak an Morchelrahmsauce  
mit hausgemachtem Kartoffelgratin und Gemüsebukett* CHF 27.00

*Steak de selle de porc et sa sauce crème aux morilles  
servi avec gratin de pommes de terre fait maison et bouquet de légumes*

*Paniertes Kalbsschnitzel nach Wiener Art  
serviert mit Pommes frites und frischem Marktgemüse* CHF 29.00

*Escalope de veau panée viennoise  
servi avec pommes frites et légumes frais du marché*

*Tournedos Rossini*

*Rindsfilet mit Gänseleber-Medaillons und Rotwein-Trüffelsauce  
serviert mit Williams-Kartoffeln und frischem Marktgemüse* CHF 49.00

*Tournedos Rossini*

*Filet de bœuf avec médaillons de foie gras d'oie et sa sauce au vin rouge et aux truffes,  
servi avec pommes Williams et légumes frais du marché*

*Rindsfiletspitzen Stroganow*

*Sautierte Rindsfiletspitzen an feiner Paprikarahmsauce  
mit Essiggurken, Pilzen und Sauerrahm  
serviert mit Kreolenreis* CHF 38.00

*Pointes de filet de bœuf Stroganov*

*Pointes de filet de bœuf sautées et leur sauce fine au paprika  
avec cornichons au vinaigre, champignons et crème aigre  
servi avec riz créole*

## WALLISER SPEZIALITÄTEN / SPÉCIALITÉS VALAISANNES

### SPEZIALITÄTEN AUS MARKI'S SPYCHER IN EISCHOLL

#### DELICES DU GRENIER DE MARKI A EISCHOLL

<i>Walliser Teller / Assiette valaisanne</i>	CHF	25.00
<i>Walliser Trockenfleisch / Assiette de viande séchée du valais</i>	CHF	27.00
<i>Walliser Hobelkäse / Assiette de rebibes valaisan</i>	CHF	20.50

### KÄSESPEZIALITÄTEN / SPECIALITES DE FROMAGE

<i>Käsefondue hoch 3 - Karussell / ab 2 Personen</i>		
<i>Käsefondue, Tomatenfondue und Pilzfondue</i>	pro Person	
<i>mit Pellkartoffeln, Brot, Cornichons und Röstzwiebeln</i>	CHF	21.50
<i>Fondue de fromage sur 3 - carrousel / dès 2 personnes</i>		
<i>Fondue de fromage, de tomates et de champignons</i>		
<i>avec pommes de terre nature, pain, cornichons et oignons frits</i>		
<i>Käseschnitte nature / Croûte au fromage nature</i>	CHF	18.00
<i>Käseschnitte mit Schinken / Croûte au fromage avec jambon</i>	CHF	20.00
<i>Käseschnitte mit Schinken und Ei</i>	CHF	21.00
<i>Croûte au fromage avec jambon et oeuf</i>		

### RÖSTI/ ROESTI

<i>Röstí mit Bratwurst an Zwiebelsauce</i>	CHF	19.00
<i>Roestí avec saucísse rôti à la sauce aux oignons</i>		
<i>Röstí mit Schinken, Tomaten und Käse überbacken</i>	CHF	19.00
<i>Roestí au jambon et tomates, gratiné au fromage</i>		
<i>Röstí mit Schinkenrahmsauce</i>	CHF	18.00
<i>Roestí au jambon à la creme</i>		
<i>Röstí Relais mit Tomaten und Zucchetti</i>		
<i>überbacken mit Mozzarella</i>	CHF	20.00
<i>Roestí Relais avec tomates et courgettes gratiné avec mozzarella</i>		
<i>Berner Röstí mit Zwiebeln und Speck dazu 2 Spiegeleier</i>	CHF	20.00
<i>Roestí bernoíse aux oignons et lard avec 2 œufs sur le plat</i>		

## RELAIS HITS AB 2 PERSONEN

### HITS DE RELAIS DES 2 PERSONNES

#### DUO - FLEISCHFONDUE

Bei dieser Kombination servieren wir Ihnen zum Start eine kleine Blattsalatschüssel an Lemon-Grass Dressing  
anschliessend Fondue Chinoise mit Fleischbrühe  
und Fondue Bourguignonne mit pflanzlichem Öl  
dazu dünn geschnittenes Schweine- und Rindfleisch,  
Pferde- und Geflügelwürfel (200gr. Fleisch pro Person)  
Reis, Pommes frites, 6 verschiedene Saucen und einen Früchteteller

#### DUO - FONDUE DE VIANDE

Comme premier nous vous servons  
un bol de salade verte au dressing d'herbe citronnée  
ensuite fondue chinoise avec consommé de viande  
et fondue bourguignonne avec huile végétale  
servi avec viande de porc et de bœuf coupée très mince  
et dés de cheval et volaille (200 gr. viande par personne)  
riz, pommes frites, 6 différentes sauces et assiette de fruits

Pro Person CHF 35.00

par personne CHF 35.00

Nachschlag Fleisch 100gr. CHF 9.00

Supplement de viande 100gr. CHF 9.00

#### Zuschlag Gedeck

Falls 1 Gericht auf mehrere Teller aufgeteilt wird,  
verlangen wir CHF 3.00 pro Gedeck.

#### Supplément Couvert

Si un plat est réparti sur plusieurs assiettes nous demandons CHF 3.00 par couvert

## *Herkunftserklärung der Fleisch- und Frischwaren* *Provenance de notre viande et de nos produits frais*

<i>Rindfleisch</i>	<i>Australien, H + NH</i>
<i>viande de boeuf</i>	<i>Australie, H + NH</i>
<i>Kalbsfleisch</i>	<i>Wallis, Schweiz</i>
<i>viande de veau et boeuf</i>	<i>Valais, Suisse</i>
<i>Geflügelfleisch</i>	<i>Frankreich, Ungarn</i>
<i>volaille</i>	<i>France, Hongrie</i>
<i>Schweinefleisch</i>	<i>Schweiz</i>
<i>viande de porc</i>	<i>Suisse</i>
<i>Lammfleisch</i>	<i>Australien, Neuseeland, Schweiz, NH</i>
<i>viande d'agneau</i>	<i>Australie, Nouvelle-Zélande, NH</i>
<i>Pferdefleisch</i>	<i>Kanada</i>
<i>viande de cheval</i>	<i>Canada</i>
<i>Fische und Meeresfrüchte</i>	<i>Spanien, Italien, Frankreich</i>
<i>Poissons et fruits de mer</i>	<i>Espagne, Italie, France</i>
<i>Pilze</i>	<i>Schweiz, Österreich, Osteuropa</i>
<i>Champignons</i>	<i>Suisse, Autriche, Europa de l'Est</i>
<i>Saisongemüse, Salate</i>	<i>Wallis, Italien, Spanien</i>
<i>Légumes de saison, salades</i>	<i>Valais, Italie, Espagne</i>
<i>Sudgemüse</i>	<i>Italien, Spanien</i>
<i>Légumes chauds</i>	<i>Italie, Espagne</i>
<i>Teigwaren</i>	<i>Schweiz, Italien</i>
<i>Pâtes</i>	<i>Suisse, Italie</i>
<i>Eier</i>	<i>Frankreich</i>
<i>Oeufs</i>	<i>France</i>

### *H*

*Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.*  
*Peut avoir été produit(e) avec des stimulateurs de performance hormonaux.*

### *HN*

*Kann mit nicht-hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.*  
*Peut avoir été produit(e) avec des stimulateurs de performance non hormonaux, tels que les antibiotiques.*

### *Allergien – wir beraten Sie gerne*

*Auf Anfrage geben Ihnen unsere Mitarbeitenden gerne weitere Informationen zu Gerichten, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.*

### *Allergies – nous sommes à l'écoute*

*Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.*

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit! Mit gesunden Grüßen, Ihre Küchencrew*  
*Nous vous souhaitons bon appétit! Saines salutations, la brigade de cuisine*