



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

Rindsfilet Chateaubriand

Das klassische Lendenstück aus dem « Filetkopf » geschnitten und tranchiert
serviert mit Bearner Sauce, Williams-Kartoffeln
und frischem Marktgemüse

pro Person CHF 56.00

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

RELAIS HITS AB 2 PERSONEN (AUF VORBESTELLUNG)

HITS DE RELAIS DÈS 2 PERSONNES (SUR DEMANDE)

DUO – FLEISCHFONDUE

Bei dieser Kombination servieren wir Ihnen zum Start eine kleine Blattsalatschüssel an einem House-Dressing, anschliessend Fondue Chinoise mit Fleischbrühe und Fondue Bourguignonne mit pflanzlichem Öl. Ddazu dünn geschnittenes Schweine- und Rindfleisch, Kalb- und Geflügelwürfeli (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 maison, 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 veau et volaille (200 gr. viande par personne) riz, pommes frites, 6 différentes sauces et assiette de fruits

Pro Person / par personne CHF 47.00

Nachschlag Fleisch 100gr / Supplement de viande 100gr. CHF 11.00

Zuschlag Gedeck

Falls 1 Gericht auf mehrere Teller aufgeteilt wird, verlangen wir CHF 4.00 pro Gedeck.

Supplément Couvert

Si un plat est réparti sur plusieurs assiettes nous demandons CHF 4.00 par couvert

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

Schweinerückensteak Relais
serviert mit 4 Saucen und Pommes Frites
Steak de porc Relais
servi avec 4 sauces et pommes frites
200 gr. CHF 26.00
300 gr. CHF 31.00

Rindsentrecôte Relais 200 Gramm
serviert mit 4 Saucen und Pommes Frites
Entrecôte de boeuf Relais 200 grammes
servi avec 4 sauces et pommes frites

CHF 42.00

Rindsfilet Relais 200 Gramm
serviert mit 4 Saucen und Pommes Frites
Filet de boeuf Relais 200 grammes
servi avec 4 sauces et pommes frites

CHF 53.00

Lammrücken Relais 200 Gramm
serviert mit 4 Saucen und Pommes Frites
Filet d'agneau sauté Relais 200 grammes
servi avec 4 sauces et pommes frites

CHF 41.00

SAUCEN ZUM HEISSEN STEIN / LES SAUCES POUR LA PIERREAUDE

Kräuterbutter

Hot & Sweet Chilisauce

Knoblauchsauce

Glace de viande mit Honig

Beurre aux fines herbes

Sauce au chili hot & Sweet

Sauce à l'ail

Glace de viande au miel

VORSPESIEN LES ENTRÉES

Grüner Salat / Salade verte	CHF	7.50
Gemischter Salat vom Buffet / Choix de salades du buffet	CHF	10.50
Salatteller vom Buffet / Grande assiette de salades du buffet	CHF	17.00
SALAT „RELAIS BAYARD“ – Bunter Salat mit Melone, gebratenen Speckwürfeli, Sprossen, Ei, Pinienkernen und Brotwürfeli	CHF	20.00
SALADE „RELAIS BAYARD“ – Salade mêlée avec melon, lard grillé, pousses, oeuf, pignons et croûtons		
Tagessuppe / Potage du jour	CHF	6.50
Kalbs Vitello Tonnato / Rôti de veau coupé fin	CHF	21.00
Rinds-Carpaccio / Carpaccio de boeuf	CHF	24.00
Caprese - Tomaten-Büffelmozzarella	CHF	18.00
Caprese - Mozzarella de bufflonne aux tomates		
Rindstartar handgeschnitten (20 Min. Wartezeit) verfeinert und angerichtet nach Art des Hauses serviert mit Toast und Butter		als Vorspeise
Tartare de boeuf coupé à la main (20 Min. d'attente)	CHF	25.00
affiné et présenté à la façon Relais Bayard servi avec toast et beurre	CHF	als Hauptgang 39.00
<small>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.</small>		
Als Beilage Pommes Frites (kleine Portion)	CHF	5.00
comme plat d'accompagnement pommes frites (petite portion)		
Grosse Portion Pommes Frites	CHF	7.50
Grande portion de pommes frites		

VEGETARISCHE GERICHTE / PLATS VÉGÉTARIENS

Gemüseomelette CHF 16.00
Omelette aux légumes

Diverse feine vegetarische Pastagerichte auf der italienischen Karte
Grand choix de mets de pâtes végétariens sur la carte italienne

WALLISER SPEZIALITÄTEN / SPÉCIALITÉS VALAISANNES

SPEZIALITÄTEN AUS MARKI'S SPYCHER IN EISCHOLL DELICES DU GRENIER DE MARKI A EISCHOLL

Walliser Teller	gross / grand	CHF	28.00
<i>Assiette valaisanne</i>	klein / petit	CHF	19.50
Walliser Trockenfleisch	gross / grand	CHF	30.00
<i>Assiette de viande séchée du Valais</i>	Klein / petit	CHF	22.00
Walliser Hobelkäse		CHF	21.00
<i>Assiette de rebibes valaisan</i>			

HAUPTGEBIRGEN / PLATS PRINCIPAUX

Currygeschnetzeltes mit Geflügelfleisch im Reisring garniert mit Früchten und paniertes Kokosbanane <i>Emincé de volaille au curry dans le turban de riz garni avec fruits et banane au coco panée</i>	CHF	28.00
Paniertes Kalbsschnitzel nach Wiener Art serviert mit Pommes frites und frischem Marktgemüse <i>Escalope de veau panée viennoise servi avec pommes frites et légumes frais du marché</i>	CHF	39.00
Rindsfilet «Rossini» 200 gr Rindsfilet mit Gänseleber an Trüffelsauce serviert mit Williamskartoffeln und frischem Marktgemüse <i>Filet de boeuf «Rossini» 200 gr Filet de boeuf aux foies gras sauce truffée servi avec pommes de terre Williams et légumes frais du marché</i>	CHF	58.00
Rindsfiletspitzen Stroganow Sautierte Rindsfiletspitzen an feiner Paprikarahmsauce mit Essiggurken, Pilzen und Sauerrahm serviert mit Kreolenreis <i>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</i>	CHF	49.00
Eglifilet an Tartarsauce serviert mit Salzkartoffeln und frischem Marktgemüse <i>Filet de perche à la sauce tartare servi avec Pommes de terre nature et légumes frais du marché</i>	CHF	35.00

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

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

H

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

HN

Kann mit nichthormonellen 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