



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

APRIKOSEN SOMMERKARTE



VORSPEISEN / ENTRÉES

Tagessuppe Soupe du jour		7.50	
Grüner Salat Salade verte		9.00	   
Gemischter Salat vom Buffet Choix de salades du buffet		11.50	 
Salatteller vom Buffet Grande assiette de salades du buffet		19.00	
Bruschetta (Toastbrot, Tomatenwürfeli, Basilikum) Bruschetta (Toast, tomates en dés, basilic)		14.00	
Kalbs Vitello Tonnato Rôti de veau coupé fin		27.00	
Rinds-Carpaccio Carpaccio de bœuf		28.00	
Melone mit Parmaschinken melon avec jambon de parme		24.00	
Caprese - Tomaten-Büffelmozzarella Caprese - Mozzarella de bufflonne aux tomates		20.50	 
Focaccia Klassik – Rosmarin, Olivenöl Focaccia classic, romarin, huile d'olive		11.00	
Focaccia mit Parmesan, Rosmarin und Olivenöl Focaccia avec parmesan, romarin et huile d'olive		14.00	

KALTE HAUPTSPESIEN / PLATS PRINCIPAUX FROIDS

Rindstartar (20 Min. Wartezeit) Tartare de boeuf (20 min. d'attente)	als Vorspeise / entrée als Hauptgang / plat principal	32.00 45.00	 
Als Beilage Pommes Frites comme plat d'accompagnement pommes frites	kleine Portion / petite portion grosse Portion / grande portion	5.50 8.00	
Gebratener Tomme im Speckmantel, Blattsalatkomposition und Aprikose Tomme rôtie dans un manteau de lard, composition de salade à feuilles		23.00	
Salat „RELAIS BAYARD“ Bunter Salat mit Melone, gebratene Speckwürfeli, Sprossen, Ei, Pinienkernen und Brotwürfeli Salade „RELAIS BAYARD“ Salade mêlée avec melon, lard grillé, pousses, oeuf, pignons et croûtons		23.00	
Burrata-Mozzarella auf Ruccolasalat, Walliser Rohschinken, Tomatensalat, Teighörnchen Mozzarella de burrata sur rucola salade, jambon cru, salade de tomates, gnocchi		28.00	
Zartrosa gebratenes kaltes Roastbeef mit Aprikosen, Country Cuts, Tartarsauce, Aprikosenchutney Roast-beef froid rosé, abricots, country cuts, sauce tartare, chutney d'abricots		33.00	

WARME HAUPTSPESIEN / PLATS PRINCIPAUX CHAUDS

In Butter gebratene Eglifilets (200gr) karamellierte Aprikosenwürfeli, Salzkartoffeln und Gemüse Filet de perche (200gr.) rôti au beurre dés d'abricots caramélisés, pommes de terre nature et légumes	37.00
Knusprige Putenstreifen mit Meli-Melo-Salat an Sweet-Chilisauce Julienne de dinde croquant avec salade meli-melo sauce sweet chili	29.00
Walliser Pizza Walliser Rohschinken, Raclettekäse, Walliser Aprikosen, Zwiebeln, Cherrytomaten Pizza valaisanne Jambon cru, fromage à raclette, abricots du Valais, oignons, tomates cerises	27.50

FITNESS-SOMMERSALAT / SALADE D'ÉTÉ FITNESS

mit zweierlei Melonen- und Aprikosenschnitzen

Zu Ihrer Auswahl mit:

avec Duo de melons et d'abricots

Votre choix :

Schweinsniersteak an Kräuterbutter (200 gr) Steak de porc café de paris (200 gr)	28.00
Rumpsteak an Kräuterbutter (200 gr) Rumpsteak et café de paris (200 gr)	34.00
Rindsentrecôte an Kräuterbutter (200 gr) Entrecôte de boeuf café de paris (200 gr)	45.00
Pouletbrust an Kräuterbutter (180 gr) Suprême de poulet café de paris (180 gr)	24.50
Walliser Schweins-Cordon Bleu, gefüllt mit Rohschinken und Käse Cordon-bleu de porc du valaisan farci au jambon cru et fromage	32.00

Zuschlag Gedeck

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

Supplément Couvert

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

VEGETARISCHE GERICHTE PLATS VÉGÉTARIENS

Gemüseomelette
Omelette aux légumes

17.00  

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 MARKT'S SPYCHER IN EISCHOLL DÉLICIES DU GRENIER DE MARKI À EISCHOLL


Walliser Teller
Assiette valaisanne

gross / grand
klein / petit

28.50 
19.50

Walliser Trockenfleisch
Assiette de viande séchée du Valais

gross / grand
Klein / petit

30.00 
22.00

Walliser Hobelkäse
Assiette de rebibes valaisan

21.00  

AUF VORBESTELLUNG / SUR DEMANDE

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, Kartoffelkrapfen
und frischem Marktgemüse

pro Person

59.00

Filet de bœuf Chateaubriand

Le mets classique, la tête du filet de bœuf tranché,
servi avec sauce béarnaise, pommes Dauphines
et légumes frais du marché

RELAIS HITS AB 2 PERSONEN

HITS DE RELAIS DÈS 2 PERSONNES

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

47.00

Nachschlag Fleisch 100gr / Supplement de viande 100gr.

11.00

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. 28.00
300 gr. 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

45.00

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

56.00

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

44.00

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

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