



# 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 Chilisauc

Knoblauchsauce

Glace de viande mit Honig

Beurre aux fines herbes

Sauce au chili hot & Sweet

Sauce à l'ail

Glace de viande au miel

## VORSPEISEN LES ENTRÉES

<b>Grüner Salat / Salade verte</b>	CHF	8.00
<b>Gemischter Salat vom Buffet / Choix de salades du buffet</b>	CHF	11.00
<b>Salatteller vom Buffet / Grande assiette de salades du buffet</b>	CHF	18.00
<b>SALAT „RELAIS BAYARD“ – Bunter Salat mit Melone, gebratenen Speckwürfeli, Sprossen, Ei, Pinienkernen und Brotwürfeli</b>	CHF	22.00
<b>SALADE „RELAIS BAYARD“ – Salade mêlée avec melon, lard grillé, pousses, oeuf, pignons et croûtons</b>		
<b>Tagessuppe / Potage du jour</b>	CHF	7.50
<b>Kalbs Vitello Tonnato / Rôti de veau coupé fin</b>	CHF	24.00
<b>Rinds-Carpaccio / Carpaccio de boeuf</b>	CHF	27.00
<b>Caprese - Tomaten-Büffelmozzarella</b>	CHF	19.50
<b>Caprese - Mozzarella de bufflonne aux tomates</b>		
<b>Rindstartar handgeschnitten (20 Min. Wartezeit) verfeinert und angerichtet nach Art des Hauses serviert mit Toast und Butter</b>		als Vorspeise
<b>Tartare de boeuf coupé à la main (20 Min. d'attente)</b>	CHF	30.00
<b>affiné et présenté à la façon Relais Bayard servi avec toast et beurre</b>	CHF	als Hauptgang 42.00
<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>		
<b>Als Beilage Pommes Frites (kleine Portion)</b>	CHF	5.00
<b>comme plat d'accompagnement pommes frites (petite portion)</b>		
<b>Grosse Portion Pommes Frites</b>	CHF	7.50
<b>Grande portion de pommes frites</b>		

## 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

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

## HAUPTSPESIEN / PLATS PRINCIPAUX

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

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

### **H**

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

### **NH**

**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**