



# 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

<b>Tagessuppe</b> Soupe du jour	7.00
<b>Grüner Salat</b> Salade verte	8.00
<b>Gemischter Salat vom Buffet</b> Choix de salades du buffet	11.00
<b>Salatteller vom Buffet</b> Grande assiette de salades du buffet	18.00
<b>Kalbs Vitello Tonnato</b> Rôti de veau coupé fin	24.00
<b>Rinds-Carpaccio</b> Carpaccio de bœuf	27.00
<b>Caprese - Tomaten-Büffelmozzarella</b> Caprese - Mozzarella de bufflonne aux tomates	19.50

## KALTE HAUPTSPESIEN / PLATS PRINCIPAUX FROIDS

<b>Rindstartar (20 Min. Wartezeit)</b> Tartare de boeuf (20 min. d'attente)	als Vorspeise / entrée als Hauptgang / plat principal	30.00 42.00
<b>Als Beilage Pommes Frites</b> comme plat d'accompagnement pommes frites	kleine Portion / petite portion grosse Portion / grande portion	5.00 7.50
<b>Gebratener Tomme im Speckmantel auf bunter Blattsalatkomposition und Aprikose</b> Tomme rôtie dans un manteau de lard sur une composition de salade à feuilles		22.00
<b>Salat „RELAIS BAYARD“ – Bunter Salat mit Melone, gebratenen Speckwürfeli, Sprossen, Ei, Pinienkernen und Brotwürfeli</b> Salade „RELAIS BAYARD“ – Salade mêlée avec melon, lard grillé, pousses, oeuf, pignons et croûtons		22.00
<b>Burrata-Mozzarella auf Ruccolasalat mit Walliser Rohschinken und Tomatensalat</b> Mozzarella de burrata sur rucola salade avec jambon cru et salade de tomates		27.00
<b>Zartrosa gebratenes kaltes Roastbeef mit Aprikosen, Country Cuts und Tartarsauce</b> Roast-beef froid rosé avec country cuts et sauce tartare		32.00

## WARME HAUPTSPESIEN / PLATS PRINCIPAUX CHAUDS

<b>In Butter gebratene Eglifilets (200gr.) mit karamellisierten Aprikosenwürfeli, serviert mit Salzkartoffeln und Gemüse</b> Filet de perche (200gr.) rôti au beurre et dés d'abricots caramélisés servi avec pommes de terre nature et légumes	36.00
<b>Knusprige Putenstreifen mit Meli-Melo-Salat an Sweet-Chilisauce</b> Julienne de dinde croquant avec salade meli-melo sauce sweet chili	27.00
<b>Walliser Pizza</b> Walliser Rohschinken, Raclettekäse, Walliser Aprikosen, Zwiebeln, Cherrytomaten Pizza valaisanne	26.00
<b>Jambon cru, fromage à raclette, abricots du Valais, oignons, tomates cerises</b>	26.00

## FITNESS-SOMMERSALAT / SALADE D'ÉTÉ FITNESS

mit zweierlei Melonen- und Aprikosenschnitzen

Zu Ihrer Auswahl mit:

avec Duo de melons et d'abricots

Votre choix :

<b>Schweinsniersteak an Kräuterbutter (200 gr)</b> Steak de porc café de paris (200 gr)	28.00
<b>Rumpsteak an Kräuterbutter (200 gr)</b> Rumpsteak et café de paris (200 gr)	33.00
<b>Rindsentrecôte an Kräuterbutter (200 gr)</b> Entrecôte de boeuf café de paris (200 gr)	44.00
<b>Pouletbrust an Kräuterbutter (180 gr)</b> Suprême de poulet café de paris (180 gr)	23.00
<b>Walliser Schweins-Cordon Bleu, gefüllt mit Rohschinken und Käse</b> Cordon-bleu de porc du valaisan farci au jambon cru et fromage	30.00

### Zuschlag Gedeck

Falls 1 Gericht auf mehrere Teller aufgeteilt wird, verlangen wir 5.00 pro Gedeck.

### Supplément Couvert

Si un plat est réparti sur plusieurs assiettes nous demandons 5.00 par couvert

## VEGETARISCHE GERICHTE PLATS VÉGÉTARIENS

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

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

## 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

56.00

#### 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. 26.00  
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

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

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

41.00

## SAUCEN ZUM HEISSEN STEIN / LES SAUCES POUR LA PIERREAUDE

Kräuterbutter

Hot & Sweet Chilisauc

Knoblauchsauce

Glacé de viande mit Honig

Beurre aux fines herbes

Sauce au chili hot & Sweet

Sauce à l'ail

Glacé de viande au miel

## **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>Frankreich, Ungarn</b>
<b>Volaille</b>	<b>France, Hongrie</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>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.**

### **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**