



RELAIS BAYARD

HOTEL | RESTAURANT | PIZZERIA

Sommer



Aprikosenkarte



Vorspeisen – Entrées

Tagessuppe Potage du jour	7.50
Grüner Salat Salade verte	9.00
Gemischter Salat vom Buffet Salade mêlée du buffet	11.50
Salatteller vom Buffet Grande assiette de salade du buffet	19.00
Blattsalate - überbackenem Ziegenfrischkäse - Aprikosen Salade verte - chèvre frais gratiné - abricots	21.00
Kalbs Vitello Tonnato Rôti de veau coupé fin	27.00
Rinds - Carpaccio Carpaccio de bœuf	28.00
Caprese – Tomaten – Büffelmozzarella - Basilikum Caprese – tomates - Mozzarella de bufflonne - basilic	20.50
Rindstartar handgeschnitten – Toast – Butter (20 Min. Wartezeit) Tartare de bœuf coupé à la main toast, beurre (20 Min. d'attente)	
Vorspeise / entrées 80 g	32.00
Hauptgang / plat principal 120 g	45.00
Beilage Pommes Frites - kleine Portion Garniture frites - petite portion	5.50
Portion Pommes Frites – grosse Portion frites - grand	8.00

Hauptgänge – Plats Principal

Cesar Salat - Pouletbrust Streifen - Parmesan – Croûtons - Hausdressing Salade César – Lanières de blanc de poulet - parmesan – croûtons – sauce maison	23.00
Salat Relais Bayard – lauwarmer Blattsalat Speckwürfeli – Parmesan – Croûtons - Kurkumamayonnaise Salat Relais Bayard - salade verte tiède lard grillé – parmesan – croûtons - Mayonnaise au Curcuma	20.00
Zartrosa gebratenes kaltes Roastbeef – Pommes Frites – Aprikosen – Tartarsauce - Aprikosen Chutney Roast-beef froid cuit rosé frites– abricots – sauce tartare – chutney d’abricots	38.00
Burrata Mozzarella – Ruccola – Walliser Rohschinken – Feigen Mozzarella de burrata – roquette – Jambon cru du Valais - figes	29.00
Gebeizte Rindfleisch – Parmesan – gebratene Aprikosen - Balsamico Viande de bœuf marinée – parmesan - abricots rôtis - balsamique	32.00
Eglifilet - Tartarsauce - Salzkartoffeln – karamellisierte Aprikosen - Marktgemüse Filet de perche - sauce tartare - pommes de terre nature – abricots caramélisés - légumes frais du marché	40.00
Paniertes Kalbsschnitzel Wiener Art – Pommes Frites – Marktgemüse Escalope de veau panée viennoise - frites - légumes frais du marché	46.00
Schweinsfilet mignon in der Kruste – Aprikosensauce – Tagliatelle – Marktgemüse Filet mignon de porc en croûte - sauce aux abricots - tagliatelle - légumes frais du marché	39.00

Fitness Sommersalate – Salade d'été Fitness

Schweinsniersteak Steak de porc	200 g	31.00
Rumpsteak Rumpsteak	200 g	38.00
Rindsentrecôte Entrecôte de bœuf	200 g	47.00
Pouletbrust Suprême de poulet	180 g	26.50
Walliser Schweins Cordon Bleu – Walliser Rohschinken - Raclettekäse Cordon bleu valaisan de porc - jambon cru du Valais - fromage à raclette mit zweierlei Melone – Aprikosenschnitze – Kräuterbutter avec deux variétés de melon – quartiers d'abricots – café de paris		32.00
Portion Pommes Frites Portion frites		8.00

Heisser Stein – Pierre chaud

Schweinerückensteak Steak de porc	200 g 300 g	31.00 35.00
Rindsentrecôte Entrecôte de bœuf	200 g	47.00
Rindsfilet Filet de bœuf	200 g	57.00
Lammrücken Entrecôte d'agneau	200 g	46.00
Pommes Frites - 4 hausgemachten Saucen Frites - 4 sauce maison		

Vegetarische Gerichte – Plats Végétariens

Gemüseomelette 17.00
Omelette aux légumes

Tofu Red Thai Curry mit Basmatireis und Gemüse 21.00
Curry rouge thaï au tofu, riz basmati et de légumes

Feine vegetarische Pasta-Variationen auf unserer italienischen Speisekarte
De délicieuses variations de pâtes végétariennes à la carte italienne

Walliser Spezialitäten – Spécialités Valaisanne «Makri's Spycher in Eischoll»

Walliser Teller
Klein 19.50
Gross 28.50

Assiette valaisanne
Petit 19.50
Grand 28.50

Walliser Trockenfleisch
Klein 22.00
Gross 30.00

Assiette de viande séchée du Valais
Petit 22.00
Grand 30.00

Walliser Hobelkäse 21.00
Assiette de rebibes valaisan

Walliser Käseschnitte - Schinken - Ei 23.00
Croûte de fromage valaisanne - jambon - œuf

Klassiker ab 2 Personen – Classique dès 2 Personnes

Rindsfilet Chateaubriand

Das klassische Lendenstück aus dem «Filetkopf» geschnitten und tranchiert serviert mit Bearnaise Sauce, Kartoffelkrapfen und frischem Marktgemüse

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

Pro Person

59.00

Par personne

Auf Vorbestellung – Sur demande

Duo – Fleischfondue

Bei dieser Kombination servieren wir Ihnen:

kleine Blattsalatschüssel an einem House-Dressing

Fondue Chinoise (Fleischbrühe) und Fondue Bourguignonne (pflanzlichem Öl)

Dünn geschnittenes Schweine- und Kalbfleisch, Rinds- und Geflügelwürfeli (200 g. Fleisch pro Person)

Reis, Pommes frites, 6 verschiedene Saucen und einen Fruchteteller

Duo – Fondue de viande

Avec cette combinaison, nous vous servons :

Un bol de salade verte au dressing maison,

Fondue chinoise (Bouillon de viande) et Fondue bourguignonne (huile végétale)

Viande de porc et de veau coupée très mince et dés de bœuf et volaille

(200 g. viande par personne)

riz, pommes frites, 6 différentes sauces et assiette de fruits

Pro Person

47.00

Par personne

Nachschlag Fleisch 100 g

11.00

Supplément de viande 100 g