



RELAIS BAYARD

HOTEL | RESTAURANT | PIZZERIA

Frühlings-
SPARGELKARTE



SAISONAL. FRISCH. GENUSSVOLL.

Kulinarische Frühlingmomente
mit bestem Spargel.



Vorspeisen – Entrées

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
Tagessuppe Soupe du jour	7.50
Spargelrahmsüppchen mit Bärlauch Espuma und Parmesan – Rohschinkenwaffel Soupe d'asperges à la crème avec une mousse d'ail d'ours et une gaufrette au parmesan et au jambon cru	12.00
Spargel-Erdbeer-Salat mit gebratenen Riesenkrevetten und Bärlauchbutter Salade d'asperges et fraises avec crevettes géantes sautées au beurre d'ail d'ours	27.00
Spargelrisotto mit getrockneten Tomaten und gebratenem Lammfilet mit Bärlauchöl Risotto aux asperges et tomates séchées et filet d'agneau rôti à l'huile d'ail d'ours	31.00
Gefüllte Pfannkuchen mit Rohschinken und Spargeln nappiert mit Hollandaise Sauce Crêpes farcies au jambon cru et aux asperges nappé de sauce hollandaise	24.00
Vitello tonnato – geschnittener Kalbsbraten mit Thunfischsauce und Kapern Vitello tonnato – rôti de veau en tranches avec sauce au thon et câpres	27.00
Fein geschnittenes Rindscarpaccio garniert mit Rucola und Parmesan – Splittern Carpaccio de bœuf finement tranché, garni de roquette et de copeaux de parmesan	28.00
Caprese mit Büffel-Mozzarella, Tomaten und Basilikum Salade caprese à la mozzarella de bufflonne, tomates et basilic	19.50

Hauptgänge – Plats Principal

Portion weisse und grüne Spargeln 200g	26.00
Portion d'asperges blanches et vertes 200 g	
Portion weisse und grüne Spargeln 400g	37.00
Portion d'asperges blanches et vertes 400 g	
Serviert mit Hollandaise Sauce, Bärlauchmayonnaise und neuen Kartoffeln Servi avec sauce hollandaise, mayonnaise à d'ail d'ours et pommes de terre nouvelles	
Portion Rohschinken von Eischoll 75g	13.00
Portion jambon cru du Eischoll 75 g	
Portion Scheiben vom Rauchlachs70g	11.00
Portion tranches du saumon fumé 70g	
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit Spargelgemüse und Bärlauchnudeln	48.00
Émincé de veau à la crème et champignons avec asperges et nouilles à d'ail d'ours	
Rindsentrecôte an Rotweinbutter	47.00
mit Spargelragoût und neuen Rosmarinkartoffeln	
Entrecôte de bœuf, beurre au vin rouge ragoût d'asperges et de pommes de terre nouvelles au romarin	
Geflügel Red Thai Curry mit Basmatireis und Gemüse	29.50
Curry rouge thaïlandais à la volaille, riz basmati et de légumes	
Schweins-Cordon-bleu gefüllt mit Käse und Schinken	33.50
mit Pommes frites und Gemüse	
Cordon bleu de porc farci au fromage et jambon avec frites et légumes	
Spargel-Kartoffelsalat, lauwarm serviert, mit Gemüsevinaigrette und gebratenem Eglifilet	
Vorspeise	28.00
Hauptgang	37.00
Salade d'asperges et de pommes de terre, servie tiède à la vinaigrette de légumes et filet de perche poêlé	
Entrée	28.00
Plats Principal	37.00

Heisser Stein - Pierre chaud

Schweinerückensteak
Steak de porc

200 g	31.00
300 g	35.00

Rindsentrecôte
Entrecôte de bœuf

200 g	47.00
-------	-------

Rindsfilet
Filet de bœuf

200 g	57.00
-------	-------

Lammrücken
Filet d'agneau

200 g	46.00
-------	-------

Zum heissen Stein servieren wir Ihnen:

Pommes Frites und unsere 4 hausgemachten Saucen

Avec la Pierre chaud, nous vous servirons:

Frites et nos 4 sauce maison

Vegetarische Gerichte – Plats Végétariens

Gemüseomelette Omelette aux légumes	17.00
Tofu Red Thai Curry mit Basmatireis und Gemüse Curry rouge thaï au tofu, riz basmati et de légumes	21.00

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 Assiette de rebibes valaisan		21.00
Walliser Käseschnitte mit Schinken und Ei Croûte de fromage valaisanne avec jambon et œuf		23.00

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 servirons :

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

Relais Tavolina Special

Essvergnügen in der Gruppe mit verschiedenen Varianten
ab 10 Personen auf Vorreservation

	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptgang</i>	<i>Nachspeise</i>
<i>Paris</i> 70.- / Pers.	Melone mit Fetakäse Randancarpaccio mit Spittilmatukäse Coleslaw Salat Blattsalatschüssel, Croûtons, Ei Lachstartar auf Toast	Schweinsfilet Mignon Pilzrahmsauce Kalbs-Cordonbleu Roulade Rindfilet Stroganoff Crème Fraîche Lammentrecote Foyotsauce Beilagen: Gemüse, Frites, Nudeln, Süsskartoffelpüree	Tarte Tartin Mousse au Chocolat Fruchtsalat Rahm Grappa Eisparfait mit Trauben Macarons
<i>Roma</i> 50.- / Pers.	Tomaten-Mozzarella- Basilikum Melone mit Parmaschinken Vitello Tonnato Rindscarpaccio Bruschetta	Pizza Santa Lucia Pizza Olbia Pizza Parma Pizza Hawaii Pizza Quattro Stagioni	Tiramisu Fruchtsalat Rahm Panna Cotta mit Waldbeeren Torta della Nonna Macarons
<i>Jesolo</i> 55.- / Pers:	Tomaten-Mozzarella- Basilikum Melone mit Parmaschinken Vitello Tonnato Rindscarpaccio Bruschetta	Spaghetti Jesolo Ravioli Gigante Cesarecce-Blattspinat-Gorgonzola Penne all'arrabiata Risotto porcini Fusilli Pesto Burrata	Tiramisu Fruchtsalat Rahm Panna Cotta mit Waldbeeren Torta della Nonna Macarons
<i>4 Saison</i> 75.- / Pers.	Kürbissuppe Wildterrinen Ravioli Peterliteig Nüsslisalat mit Pilzen Randencarpaccio mit Ziegenkäse	Rehschnitzel Hirschfilet Wildschweinentrecôte Wildpfeffer Beilagen: Spätzli, Nudeln, Rotkraut, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeer	Vermicelle Rahm Zweitschgenkuchen Grappa-Eisparfait mit Trauben Fruchtsalat Macarons

Herkunftserklärung der Fleisch- und Frischwaren

Provenance de notre viande et de nos produits frais

Rindfleisch Viande de bœuf Beef	Australien, H + NH Australie, H + NH Australia, H + NH	Egli Perche Perch	Russland / Polen Russie / Pologne Russia / Poland
Kalbsfleisch Viande de veau Veal	Wallis, Schweiz Valais, Suisse Valais, Switzerland	Alpenzander Sandre alpin Alp pike perch	Wallis – Susten Valais – la Souste Valais - Susten
Geflügelfleisch Volaille Chicken	Thailand, Brasilien Thaïlande, Brésil Thailand, Brasilia	Pilze Champignons Mushrooms	Schweiz, Osteuropa Suisse, Europa de l'Est Switzerland, East Europe
Schweinefleisch Viande de porc Pork	Schweiz Suisse Switzerland	Saisongemüse, Salate Légumes de saison, salades Vegetables, salads	Wallis, Italien Valais, Italie Valais, Italie
Lammfleisch Viande d'agneau Lamb	Australien, Schweiz, NH Australie, Suisse, NH Australia, Switzerland, NH	Südgemüse Légumes chauds Southern vegetables	Italien, Spanien Italie, Espagne Italie, Spain
Pferdefleisch Viande de cheval Horse	Kanada Canada Canada	Teigwaren Pâtes Noodles	Schweiz, Italien Suisse, Italie Switzerland, Italie
Fische / Meeresfrüchte Poissons et fruits de mer Fish and seafood	Spanien, Italien, Espagne, Italie Spain, Italy	Eier Oeufs Eggs	Schweiz, Frankreich Suisse, France Switzerland, France
Mehl Farine Flour	Schweiz Suisse Switzerland	Brot , Brötli Pain , Petits pains Bread , rolls	Wallis, Liechtenstein Valais, Liechtenstein Valais, Liechtenstein

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken

Tous les prix sont en suisses francs

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! Ihre Küchencrew

Nous vous souhaitons bon appétit! La brigade de cuisine