



**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**

---

**Dear guest  
Welcome at „Relais Bayard“**

**Your wellbeing and your wishes are important for us.  
The Relais Bayard team is there for you.  
Share your enthusiasm with your family and friends.  
If you have feedbacks or complaints  
we are there for you.**

**Your Relais Bayard team**

## RELAIS BAYARD KLASSIKER AB 2 PERSONEN

LES CLASSIQUES DU RELAIS BAYARD 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 / PREORDEER

### RELAIS HITS AB 2 PERSONEN

HITS DE RELAIS DÈS 2 PERSONNES / RELAIS HITS FROM 2 PERSONS

#### 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 Rindsfleisch, Kalb- 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 bœuf coupée très mince et dés de veau 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

Supplement de viande 100 g

## UNSERE HITS AUF DEM HEISSEN STEIN

NOS HITS SUR LA PIERREAUDE

### Schweinerückensteak

Steak de porc

200 g. 28.00

300 g. 31.00

### Rindsentrecôte

Entrecôte de boeuf

200 g. 45.00

### Rindsfilet

Filet de boeuf

200 g. 56.00

### Lammrücken

Filet d'agneau

200 g. 44.00

**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

# VORSPEISEN

## LES ENTRÉES / STARTERS

|                                                                                                                                                                                                               |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Grüner Salat</b><br>Salade verte / Green salad                                                                                                                                                             | 9.00  |     |
| <b>Gemischter Salat</b><br>Choix de salades / Mixed salad                                                                                                                                                     | 11.50 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Salatteller</b><br>Grande assiette de salades / Large salad                                                                                                                                                | 19.00 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Rauchlachscarpaccio mit Toast und Butter</b><br>Carpaccio de saumon fumé avec toast et beurre<br>Smoked salmon carpaccio with toast and butter                                                             | 20.50 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Tagessuppe</b><br>Potage du jour / Soup of the day                                                                                                                                                         | 7.50  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Kalbs Vitello Tonnato</b><br>Rôti de veau coupé fin / Veal vitello tonnato                                                                                                                                 | 24.00 |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Rinds-Carpaccio</b><br>Carpaccio de bœuf / Beef carpaccio                                                                                                                                                  | 27.00 |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Caprese – Tomaten – Büffelmozzarella - Basilikum</b><br>Caprese – tomates - Mozzarella de bufflonne - basilic<br>Caprese – tomatoes – mozzarella of buffalo - basil                                        | 19.50 |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Rindstartar handgeschnitten – Toast – Butter (20 Min. Wartezeit)</b><br>Tartare de bœuf coupé à la main toast, beurre (20 Min. d'attente)<br>Beef tartar hand cut – Toast – Butter (20 min.waiting period) |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Vorspeise 80 g / entrées 80 g / starter 80 g</b>                                                                                                                                                           | 32.00 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Hauptgang 120 g / plat principal 120 g / main course 120 g</b>                                                                                                                                             | 45.00 |                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Beilage Pommes Frites (kleine Portion)</b><br>Comme plat d'accompagnement pommes frites (petite portion)<br>Supplement french fries (small portion)                                                        | 5.50  |                                                                                                                                                                       |
| <b>Grosse Portion Pommes Frites</b><br>Grande portion de pommes frites<br>Large portion french fries                                                                                                          | 8.00  |                                                                                                                                                                       |

## VEGETARISCHE GERICHTE

### PLATS VÉGÉTARIENS / VEGETARIAN DISHES

#### Gemüseomelette

Omelette aux légumes / Vegetable omelette

17.00   

#### Tofu – Red Thai – Curry - Basmatireis - Gemüse

Tofu – red thai – curry - riz basmati - légumes

Tofu – red thai – curry – basmatirice - vegetables

21.00    

Diverse feine vegetarische Pastagerichte auf der italienischen Karte

Grand choix de mets de pâtes végétariennes sur la carte italienne

Different vegetarian pasta dishes at the italian menu

## WALLISER SPEZIALITÄTEN

### SPÉCIALITÉS VALAISANNES / VALAIS SPECIALS

#### SPEZIALITÄTEN AUS MARKI'S SPYCHER IN EISCHOLL

DÉLICES DU GRENIER DE MARKI À EISCHOLL

SPECIALS FROM MARKI'S ATTIC IN EISCHOLL

#### Walliser Teller

Assiette valaisanne / Valais platter

gross / grand / large

28.50

klein / petit / small

19.50

#### Walliser Trockenfleisch

Assiette de viande séchée du Valais

Valais dried meat platter

gross / grand / large

30.00

klein / petit / small

22.00

#### Walliser Hobelkäse

Assiette de rebibes valaisan / Valais sliced cheese

21.00 

#### Walliser Käseschnitte mit Raclettekäse – Schinken – Ei

Croûte au fromage valaisanne avec fromage à raclette – jambon – œuf

Valais cheese slices with raclette cheese – ham - egg

23.00

# HAUPTSPEISEN

## PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

|                                                                                                 |       |                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Geflügel – Red Thai – Curry - Basmatireis - Gemüse</b>                                       | 29.50 |  |
| Volaille – red thai – curry - riz basmati - légumes                                             |       |                                                                                     |
| Chicken – red thai – curry – basmatirice - vegetables                                           |       |                                                                                     |
| <b>Paniertes Kalbsschnitzel Wiener Art – Pommes Frites – Marktgemüse</b>                        | 41.50 |                                                                                     |
| Esaclope de veau panée viennoise – pommes frites – légumes du marché                            |       |                                                                                     |
| Veal Schnitzel Vienne – french fries – market vegetables                                        |       |                                                                                     |
| <b>Schweins Cordonbleu – Käse - Schinken – Pommes Frites –<br/>frisches Marktgemüse</b>         | 33.50 |                                                                                     |
| Cordonbleu de porc – fromage - jambon – pommes frites –<br>légumes frais du marché              |       |                                                                                     |
| Pork Cordonbleu – cheese-ham – french fries – fresh market vegetables                           |       |                                                                                     |
| <b>Rindsfilet – Balsamico-Honigsauce - Süsskartoffelpüree - Marktgemüse</b>                     | 59.00 |                                                                                     |
| Filet de boeuf - sauce balsamique-miel – purée de pommes de terre douces -<br>légumes du marché |       |                                                                                     |
| Beef tenderloin – balsamic honey sauce – sweet mashed potato –<br>fresh market vegetables       |       |                                                                                     |
| <b>Kalbsgeschnetzeltes – Pilzrahmsauce – Nudeln - Marktgemüse</b>                               | 45.00 |                                                                                     |
| Emincé de veau – crème de champignons – nouilles – légumes du marché                            |       |                                                                                     |
| Veal slices – mushroom cream sauce – pasta - market vegetables                                  |       |                                                                                     |
| <b>Eglifilet - Tartarsauce - Salzkartoffeln - frisches Marktgemüse</b>                          | 37.00 |                                                                                     |
| Filet de perche - sauce tartare - pommes de terre nature –<br>légumes frais du marché           |       |                                                                                     |
| Perch filet – tartar sauce – potatoes – fresh market vegetables                                 |       |                                                                                     |

**Herkunftserklärung der Fleisch- und Frischwaren**  
**Provenance de notre viande et de nos produits frais**  
**Declaration of origin of meat and fresh products**

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



**VEGETARISCH**  
Végétarien/vegetarien



**VEGAN**  
végétalienne/vegan



**LAKTOSEFREI**  
sans lactose/lactose free



**GLUTENFREI**  
sans gluten / gluten free

**Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken**

Tous les prix sont en suisses francs / All prices are in suisse francs

**H**

**Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.**

Peut avoir été produit(e) avec des stimulateurs de performance hormonaux.

May have been created with hormonal performance enhancers.

**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.

May have been created with non-hormonal performance enhancers such as antibiotics.

**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.

Allergies – we can advise you. On request, our staff will be happy to provide you with further information on dishes that may trigger allergies or intolerances.

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit! Mit gesunden Grüßen, Ihre Küchencrew**

Nous vous souhaitons bon appétit! Saines salutations, la brigade de cuisine

We wish you a good appetite! With best regards, your kitchen crew