

SOMMERKARTE

Feine Gerichte, zubereitet mit Walliser Aprikosen
Plats raffinés, préparés avec des abricots du Valais

Grüner Salat Salade verte		7.50
Gemischter Salat vom Buffet Choix de salade du buffet		10.50
Salatteller vom Buffet Grande assiette de salades du buffet		17.00
Gebratener Tomme im Speckmantel auf bunter Blattsalatkomposition und Aprikose Tomme rôtie dans un manteau de lard sur une composition de salade à feuilles et abricots		21.00
Salat „Relais Bayard“ - Bunter Salat mit Melone, Aprikosen, gebratenen Speckwürfeli, Sprossen, Ei, Pinienkernen und Croûtons Salade „Relais Bayard“ – Salade mêlée avec melon, abricots lard grillé, pousses, œuf, pignons et croûtons		20.00
In Butter gebratene Eglifilets (200gr.) mit karamellisierten Aprikosenwürfeli, serviert mit Salzkartoffeln und Gemüse Filet de perche (200gr.) rôti au beurre et dés d'abricots caramélisés servi avec pommes de terre nature et légumes		35.00
Burrata-Mozzarella auf Ruccolasalat mit Walliser Rohschinken und Tomatensalat Mozzarella de burrata sur rucola salade avec jambon cru et salade de tomates		26.00
Knusprige Putenstreifen mit Meli-Melo-Salat Julienne de dinde croquant avec salade meli-melo		25.00
Zart rosa gebratenes kaltes Roastbeef mit Aprikosen mit Country Cuts und Tartarsauce Roast-beef froid rosé avec country cuts et sauce tartare		30.00
Rindstartar (20 Min. Wartezeit) Tartare de boeuf (20 min. d'attente)	als Vorspeise / entrée als Hauptgang / plat principal	25.00 39.00
Als Beilage Pommes Frites comme plat d'accompagnement pommes frites	kleine Portion / petite portion grosse Portion / grande portion	5.00 7.50
Walliser Pizza Walliser Rohschinken, Raclettekäse, Walliser Aprikosen, Zwiebeln, Cherrytomaten Pizza valaisanne Jambon cru, fromage à raclette, abricots du Valais, oignons, tomates cerises		25.00

WALLISER SPEZIALITÄTEN

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

FITNESS-SOMMERSALAT / SALADE D'ÉTÉ FITNESS

mit zweierlei Melonen- und Aprikosenschnitzen. Zu Ihrer Auswahl mit:
avec duo de melons et d'abricots. Votre choix:

Schweinsniersteak an Kräuterbutter (200 gr) Steak de porc café de paris (200 gr)		24.00
Rumpsteak an Kräuterbutter (200 gr) Rumpsteak et café de paris (200 gr)		30.00
Rindsentrecôte an Kräuterbutter (200 gr) Entrecôte de bœuf café de paris (200 gr)		39.00
Pouletbrust an Kräuterbutter (180 gr) Suprême de poulet café de paris (180 gr)		22.00
Walliser Schweins-Cordon Bleu, gefüllt mit Rohschinken und Käse Cordon-bleu de porc du valaisan farci au jambon cru et fromage		28.00
Als Beilage Pommes Frites / comme plat d'accompagnement pommes frites		5.00

HEISSEK STEIN

Heisser Stein Schweinerückensteak 200 gr.	26.00
La pierreade de porc 300 gr.	31.00
Heisser Stein Rindsentrecôte 200 gr.	42.00
La pierreade entrecôte de boeuf	
Heisser Stein Rindsfilet 200 gr.	53.00
La pierreade filet de bœuf	
Heisser Stein Lammrücken 200 gr.	41.00
La pierreade Filet d'agneau sauté	

serviert mit 4 Saucen und Pommes Frites / servi avec 4 sauces et pommes frites
Kräuterbutter, Hot & Sweet Chilisauce, Knoblauchsauce, Glace de viande mit Honig
Beurre aux fines herbes, sauce au chili hot & sweet, sauce à l'ail, glace de viande au miel