



RELAIS BAYARD

HOTEL | RESTAURANT | PIZZERIA

Speisekarte



Wildzeit



Wildspezialitäten Spécialités de chasse



Suppen / Potages

Tagessuppe
Potage du jour

7.50

Muskat – Kürbissuppe mit seinem Öl, Kernen und Amarettipulver 9.00
Crème de courge et muscade avec son huile, ses graines et poudre d'amaretti

Steinpilzcremesuppe mit gebratenem Speck, Croûtons und Rosmarin 10.00
Crème de bolets avec lard grillé, côûtons et romarin

Vorspeisen / Entrées

Grüner Salat 9.00
Salade verte

Gemischter Salat vom Buffet 11.50
Salade mêlée du buffet

Herbstlicher Salat an Orangenvinaigrette mit Pfifferlingen, Ei, Trauben, Haselnüsse und Croûtons 20.50
Salade automnale à la vinaigrette à l'orange avec chanterelles, œufs, raisins, noisettes et croûtons,

Hirschcarpaccio mit Nüsslisalatstrauss und «Spittelmattu» Käse Späne 24.00
garniert mit frittiertem Rucola
Carpaccio de cerf avec bouquet de doucette et copeaux de fromage «Spittelmattu» garnie avec de la roquette frite

Weitere Vorspeisen finden sie in unserer Pizza & Pasta Karte
Vous trouverez d'autres entrées dans notre carte Pizza & Pâtes

Wild Hauptspeisen / Plats principal de chasse

Gampfeffer 33.00
Civet de chamois

Hirschpfeffer 37.00
Civet de cerf

Hirschentrecôte an Traubensauce 47.00
Entrecôte de cerf à la sauce au raisin

Hirschschnitzl an Rotweinsauce nach Grossmutter Art 39.00
Escalope de cerf à la sauce au vin rouge, façon de grand-mère

Rehrücken / Selle de chevreuil
Ab 2 Personen / dès 2 personnes pro Pers. 62.00
Am Stück gebratener Rehrücken an einer Portweinsauce
Wartezeit 30 – 40 Minuten, gönnen sie sich gern eine Vorspeise
Selle de chevreuil rôtie entière avec une sauce au porto
Temps d'attente : 30 à 40 minutes. N'hésitez pas à vous faire plaisir avec une entrée

All unsere Wildspezialitäten servieren wir mit unseren Wildbeilagen:
Hausgemachte Spätzli oder Nudeln, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeer Konfitüre gefüllt
Toutes nos spécialités de chasse sont servies avec nos accompagnements traditionnels :
Spätzli fait maison ou nouilles, choux rouge, marrons, choux de Bruxelles, pommes farcies à la confiture d'airelles

Vegi - Wildteller – ganz ohne Jagd 23.00
Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeer Konfitüre gefüllt, sautierte Trauben, Perlzwiebeln, Pilze
Assiette végétarienne de chasse – sans aucune chasse
Spätzli fait maison, choux rouge, marrons, choux de Bruxelles, pommes farcies à la confiture d'airelles, raisins sautés, oignons perlés, champignons



Hauptspeisen / Plats principal

Schweins Cordon Bleu gefüllt mit Schinken und Käse, Pommes Frites und Gemüse	33.50
Cordon bleu de porc farci au jambon et au fromage, frites et légumes	
Kalbsgeschnetzeltes an Pfifferlingsauce, Nudeln und Gemüse	45.00
Émincé de veau à la sauce aux chanterelles, nouilles et légumes	
Maispoularde auf Traubenrisotto	29.50
Poularde de maïs sur risotto aux raisins	
Egli Filet in Butter gebraten mit Salzkartoffeln und Gemüse	37.00
Filets de perche « Meunière » avec pommes de terre nature et légumes	

Vegetarische Gerichte / Plats Végétariens

Omelette mit Pilzen	19.50
Omelette avec champignons	
Tofu Red Thai Curry, Reis und Gemüse	29.50
Curry rouge thaï au tofu, riz et légumes	

Weitere Vegetarische Gerichte finden sie in unserer Pizza & Pasta Karte
Vous trouverez d'autres plats végétariens dans notre carte Pizza & Pasta

Walliser Spezialitäten / Spécialités Valaisannes

Walliser Teller	gross / grand	28.50
Assiette valaisanne	klein / petit	19.50
Walliser Trockenfleisch	gross / grand	30.00
Assiette de viande séchée du Valais	klein / petit	22.00
Walliser Hobelkäse		21.00
Assiette de rebibes valaisan		
Walliser Käseschnitte mit Raclettekäse, Schinken und Ei		23.00
Croûte au fromage valaisanne avec fromage à raclette, jambon et œuf		

Hits auf dem heissen Stein / Hits sur la Pierre chaude

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

Hirschentrecôte

Entrecôte de cerf

200 g. 46.00

**Zum heissen Stein servieren wir Ihnen:
Pommes Frites oder hausgemachte Spätzli
und unsere 4 hausgemachten Saucen**
Avec la Pierre chaud, nous vous servirons:
Frites ou spätzli maison
et nos 4 sauce maison

Herkunftserklärung der Fleisch- und Frischwaren

Provenance de notre viande et de nos produits frais

Declaration of origin of meat and fresh products

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	Wildfleisch Viande de gibier Game meat	Wallis & Neuseeland Valais et Nouvelle-Zélande Valais & New Zealand
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 Italy, Spain
Pferdefleisch Viande de cheval Horse	Kanada Canada Canada	Teigwaren Pâtes Noodles	Schweiz, Italien Suisse, Italie Switzerland, Italy
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
Brötli / Backwaren / Süssgebäck Petits pains / Produits de boulangerie / Pâtisseries sucrées Rolls / Baked goods / Sweet pastries	Lichtenstein, Fankreich Liechtenstein, Fance Liechtenstein, France	Glutenfreie Pizzaboden Pâte à pizza sans gluten Gluten-free pizza base Brot, Spezialbrot Pain, pains spéciaux Bread, speciality bread	Italien Italie Italy Wallis - Schweiz Valais – Suisse Valais – Switzerland

Preisangaben

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF).

Tous les prix sont indiqués en francs suisses (CHF).

Kennzeichnung

H

Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance hormonaux.

NH

Kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern, wie z. B. Antibiotika, erzeugt worden sein.

Peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance non hormonaux, tels que des antibiotiques.

Allergien & Unverträglichkeiten

Allergien oder Unverträglichkeiten? Wir beraten Sie gerne.

Unsere Mitarbeitenden informieren Sie auf Anfrage gerne über Zutaten und Gerichte, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Allergies ou intolérances ? Nous sommes à votre écoute.

Sur demande, notre équipe vous renseignera volontiers sur les ingrédients et les mets susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.