



Willkommen in den Bains de Saillon!

*Wir freuen uns, Ihnen eine Speisekarte präsentieren zu können, die
überwiegend aus regionalen und authentischen Produkten besteht, die so nah
wie möglich an unserem Standort bezogen werden.*

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

• WINTERMENÜ •

VORSPEISEN

BLUMENKOHLCREMESUPPE

Mit Vanille aromatisiert, Parmesan-Trüffel-Chip

oder

KNUSPRIGE KALBSBRIES MIT PFIFFERLINGEN

Auf Süßkartoffel-Chutney, Madeira-Jus mit Trüffelaroma

*Wir empfehlen Ihnen ein Glas Petite Arvine AOC von der Cave la Corbassière in Saillon
oder einen Pinot Grigio DOC Delle Venezie, um Ihre Vorspeise zu begleiten*

HAUPTSPEISEN

PARILLADA VON FISCHEN

Auswahl an frischen Fischen je nach Tagesfang, mit Sauce Vierge,
Gemüsevariation und hausgemachten Pommes frites

oder

GEBRATENES PARISIENNE-KALBFLEISCH

*Mit Gänselebersauce, römischen Gnocchi mit Wakame-Algen
und einer Gemüsevariation*

*Zu Ihrem Hauptgericht empfehlen wir Ihnen ein Glas Chardonnay von der Cave Les Fils Maye in Riddes.
Als Rotwein begleiten wir Ihr Gericht gerne mit einem Glas Nez Noir von den Domaines Rouvinez in Siders
oder einem Glas Syrah von der Cave Clément Luisier in Saillon*

DESSERTS

CHAMPAGNER-CRÈME-BRÛLÉE

Mit Tonkabohnen-Crumble

oder

KAFFEE-GOURMAND

4 kleine Leckereien mit Kaffee oder Tee

2 GÄNGE : 55.00 PRO PERSON

3 GÄNGE : 65.00 PRO PERSON

Die Preise sind in Schweizer Franken angegeben – inklusive 8,1% MwSt



• Vorspeisen und kalte Gerichte •

KLEINER GRÜNER SALAT



6.00

KLEINER SALAT DER SAISON



8.50

BLUMENKOHLCREMESUPPE



Mit Vanille aromatisiert, Parmesan-Trüffel-Chip

19.00

GEBRATENE GÄNSELEBER

Auf Pastinaken-Tarte Tatin mit Lavendelhonig und Blume aus Salz

24.00

KNUSPRIGE KALBSBRIES MIT PFIFFERLINGEN

*Auf Süßkartoffel-Chutney,
Madeira-Jus mit Trüffelaroma*

22.00

SCHNECKENPFÄNNCHEN

*Mit Waldpilzen und Petersilienpüree, serviert mit Toast
und schwarzem Knoblauchrahm*

21.00

CARPACCIO VON JAKOBSMUSCHELN

Mit Zitrusgelee, Wasabi und Tomaten-Crumble

23.00

CAESAR-SALAT

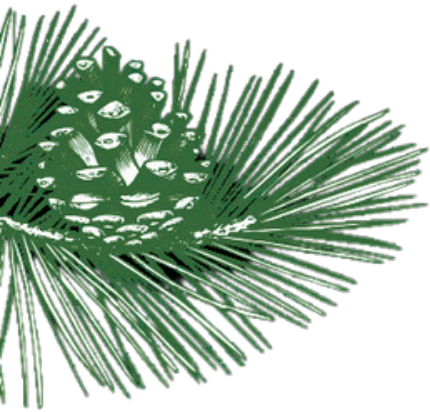
*Mit knusprigem Poulet, Parmesanraspeln, Anchovis,
pochiertem Ei und Caesar-Dressing*

22.00

Walliser Platte

*Trockenfleisch, Walliser Rohschinken, Speck, Salsiz,
Raclettekäse aus Orsières und Roggenbrot*

23.00 / 37.00



• UNSERE BOWLS •

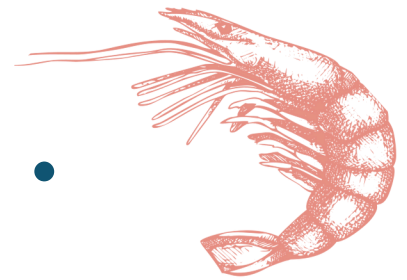
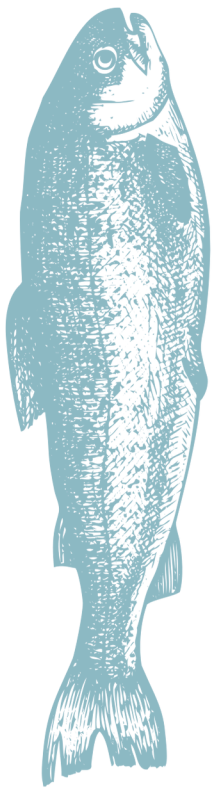
Basmati-Reis, mittelscharfe grüne Currysoße und thailändisches Gemüse

GARNELEN
32.00

**SCHWEIZER
HÄHNCHENSTREIFEN**
29.00

GERÄUCHERTER TOFU 
26.00

• FISCHGERICHTE •



JAKOBSMUSCHELN AUF BLÄTTERTEIGSCHÄLCHEN

*Korallenbutter mit Fendant,
Wakame-Algen-Schaum und Gemüseallerlei*

39.00

FISCH-PARILLADA

*Variation von frischem Fisch je nach Tagesfang, Vierge-Sauce,
Gemüsevariation und hausgemachte frische Pommes frites*

Tagespreis

TONNO CARLOFORTE

*Frischer Thunfisch mit Pesto, Fenchel an Orange und
Hummus aus roten Bohnen*

38.00



• FLEISCHGERICHTE •

TEXAS-SCHWEINERIPPCHEN MIT BBQ-SAUCE

Coleslaw-Salat und Kartoffelecken

38.00

ENTRECÔTE-MEDAILLONS VOM 21 TAGE AM KNOCHEN GEREIFTEN RIND

Pinot-Noir-Sauce, Gemüsemix und gebratene Kräuterkartoffeln

43.00

ENTENBRUST

*Orangen-Portwein-Sauce, Gemüsejulienne
mit Basilikum und Safran-Duchesse-Kartoffeln*

42.00

GESCHMORTE LAMMHAXE TAJINE

Zartgekochte Dampfkartoffeln und Wakame-Algen

41.00

GEBRATENES PARISIENNE-KALBFLEISCH

Gänselebersauce, römische Gnocchi mit Wakame-Algen und Gemüsemix

44.00

RINDERTATAR MIT APRIKOSENBRAND

Kapern, Petersilie, Schalotten, Senf, Worcestersauce, Tabasco, Ketchup

21.00 (80G) / 36.00 (160G)



• BURGERS •

WALLIS CHEESEBURGER

*Rindfleischsteak, gegrillter Speck, Aletsch-Raclettekäse,
Rucola und Pfeffersauce*

33.00

LE CIABATTA'FISH

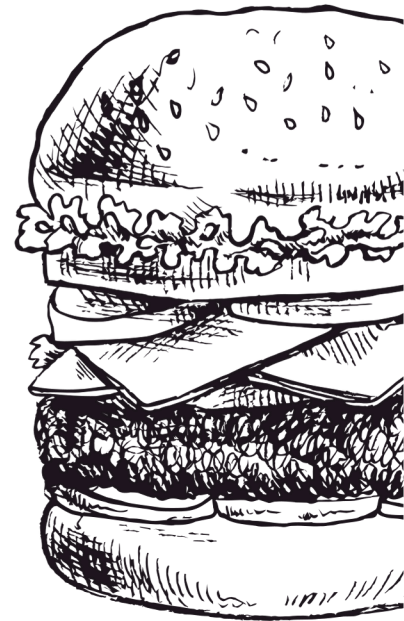
*Panierte Seehechtfilet, Tomate, Eisbergsalat,
Tartarsauce und hausgemachte Pommes frites*

31.00

VEGETARISCHER BURGER

*Steak aus roten Bohnen, karamellierte Zwiebeln,
frischer Spinat, getrocknete Tomaten, hausgemachte Soße*

27.00



• PASTA UND RISOTTO •

HAUSGEMACHTE RIGATONI CARBONARA

29.00

ROTE-BETE-RISOTTO MIT GORGONZOLA

31.00

MORCHELRISOTTO MIT ROHSCHINKEN-CHIPS

Alpkäsehobel und Rucola

35.00

HAUSGEMACHTE WINTER-RAVIOLI

*Gefüllt mit Wirsing, Dorade und confiertem Knoblauch,
Gemüsebrunoise*

33.00

TAGLIATELLE AL NERO DI SEPPIA

Mit Calamari und Burrata, Buttergemüse mit Petersilie und Zitrone

36.00

