



# HERBST SPEISEKARTE

*Willkommen in den Bains de Saillon!*

*Wir bieten Ihnen eine Speisekarte an, die überwiegend aus regionalen und authentischen Produkten besteht, die wir aus der nächstmöglichen Umgebung beziehen.*

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!*

# HERBSTMENÜ

## VORSPEISEN

### CEVICHE VON DER GOLDBRASSE

*Combavasaft, Koriander, Ingwer, junge Sprossen und Salatbouquet  
oder*

### FEINE TARTE MIT ZIEGENKÄSE AUS GRIMISUAT

*Karamellierte Zwiebeln, Walnüsse, Speck aus Colonnata, Feigenvinaigrette*

## HAUPTGERICHTE

### SEETEUFELMEDAILLON IM SPECKMANTEL

*Baileysauce, Polenta-Pommes frites und Gemüseallerlei  
oder*

### COQ AU VIN TRADITIONNEL

*knusprige Speckstreifen und zart schmelzende Kartoffeln, Gemüse der Saison*

## DESSERTS

### BUTTERNUSSKÜRBIS-CRÈME BRULÉE

*Ahornsirup-Sahne  
oder*

### CAFÉ GOURMAND

*4 kleine Köstlichkeiten mit Tee oder Kaffee*

**2-GÄNGE-MENÜ : 55.00 P.P**

**3-GÄNGE-MENÜ : 65.00 P.P**



# • VORSPEISEN & KALTE GERICHTE •

## KLEINER SALAT DER SAISON

8.50

## QUINOA-TRIO MIT TOFU UND GEGRILLEM GEMÜSE

*Quinoatrilogie mit in Olivenöl und Curry mariniertem Tofu, gewürfelter Paprika, Zucchini und Auberginen mit Kräutern der Provence, Kirschtomaten, Himbeer-Honig-Olivenöl-Vinaigrette*

24.00

## FEINE TARTE MIT ZIEGENKÄSE AUS GRIMISUAT

*Karamellierte Zwiebeln, Walnüsse, Speck aus Colonnata, Feigenvinaigrette*

21.00

## CEVICHE VON DER GOLDBRASSE

*Combavasaft, Koriander, Ingwer, junge Sprossen und Salatbouquet*

23.00

## WILLIAMSBIERNE MIT FOIE GRAS

*Lebkuchenbrösel, Williamine-Schaum*

25.00

## CAESAR SALAD

*Auf krossem Brotbäck, knuspriges Hähnchen, Parmesanspäne, Sardellen, pochiertes Ei, Caesar-Dressing*

16.00 / 22.00

## OFFENE RAVIOLI MIT GESCHMORTEM ERINGER-RINDFLEISCH

*Trüffelsauce und gereiftem Walliser Käse*

24.00

## WALLISER PLATTE

*Trockenfleisch, Rohschinken und Speck aus dem Anniviers-Tal, Wurst, Orsières-Raclettekäse, Roggenbrot*

23.00 / 37.00



# • UNSERE BOWLS •

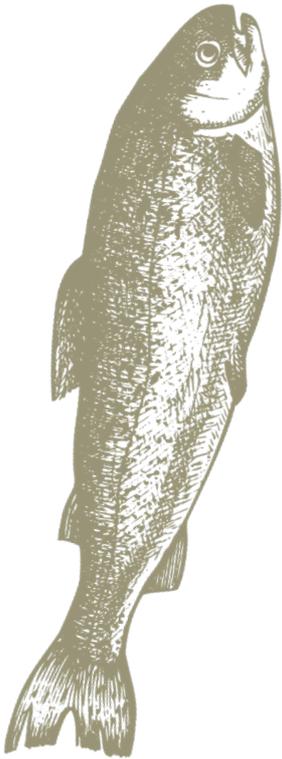
*Basmatireis, mittelscharfe grüne Currysauce und Thai-Gemüsepfanne*

**GARNELEN**  
32.00

**HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN**  
29.00

**GERÄUCHERTER TOFU**   
26.00

## • FISCHGERICHTE •



### LACHS

*Zitronen-Senf-Honigvinaigrette, gemischtes Gemüse,  
Reiswaffeln mit Basilikum*

36.00

### JAKOBSMUSCHELN AUF BLÄTTERTEIGSCHÄLCHEN

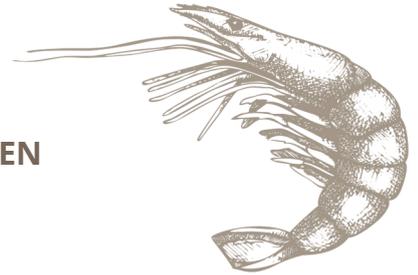
*Korallenbutter mit Fendant,  
Wakame-Algen-Schaum und Gemüseallerlei*

39.00

### SEETEUFELMEDAILLON IM SPECKMANTEL

*Baileysauce, Polenta-Pommes frites und Gemüseallerlei*

39.00



## • FLEISCHGERICHTE •

### TEXAS RIBS MIT BBQ-SAUCE

*Coleslaw-Salat und Kartoffelecken*

36.00

### ENTRECÔTE-MEDAILLONS VOM 21 TAGE AM KNOCHEN GEREIFTEN RIND

*Sauce au Pinot Noir, farandole de légumes et pommes sautées aux herbes*

43.00

### COQ AU VIN

*knusprige Speckstreifen und zart schmelzende Kartoffeln, Gemüse der Saison*

36.00

### LAMMFILET VERFEINERT MIT HONIG UND GROBKÖRNIEM SENF

*Walnuss, Estragonsauce, an Kräutern gebratene Äpfel und Gemüseallerlei*

42.00

### RÜCKENDECKEL VOM IBERICO-SCHWEIN TERIYAKI ART

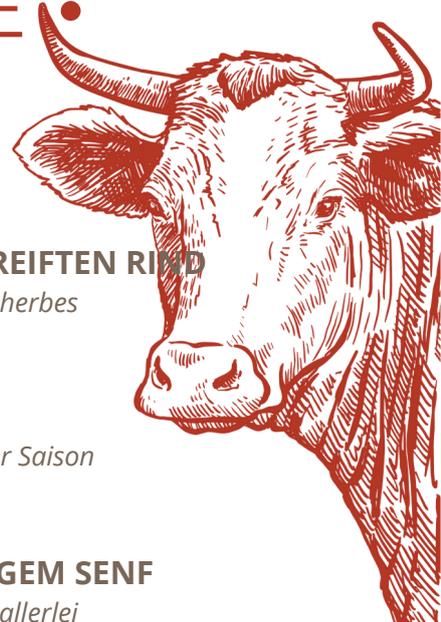
*Kartoffelpüree mit Wakame-Algen, gegrillte Pastinake*

47.00

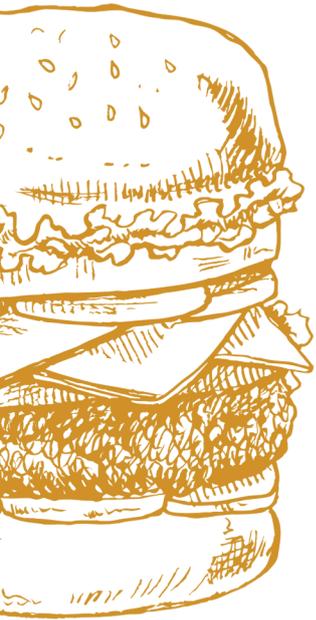
### RINDERTATAR MIT APRIKOSENBRAND

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

21.00 (80G) / 36.00 (160G)

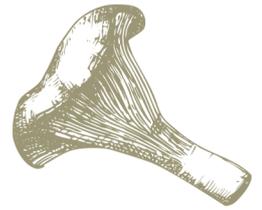


# • BURGERS •



## WALLIS CHEESEBURGER

Rindfleischsteak, gegrillter Speck, Aletsch-Raclettekäse, Rucola und Pfeffersauce  
33.00



## LACHSBURGER

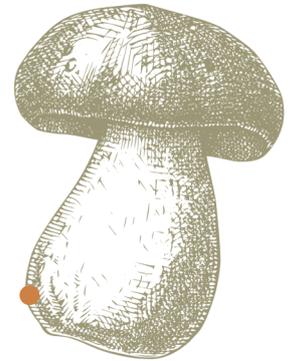
Lachssteak, Avocado, Currysauce\* und rote Zwiebeln  
35.00

## Bun'izza Burger

520g Rinderhacksteak, Pizzateigbrötchen, getrocknete Tomaten, Rucola, gegrillter Speck, Spiegelei, Fior di Latte-Mozzarella, Tomatensauce mit BBQ-Aroma  
34.00

## VEGETARISCHER BURGER

Steak aus roten Bohnen, karamellisierte Zwiebeln, frischer Spinat, getrocknete Tomaten, hausgemachte Soße  
27.00



---

# • PASTA UND RISOTTO •

SPAGHETTI ALLA CHITARRA MIT OKTOPUSRAGOUT UND ROTWEINOLIVEN  
35.00

TAGLIATELLE ALLA CARBONARA MIT GUANCIALESPECKBRÖSELN  
29.00

RIGATONI MIT WODKA, SAHNE UND NEAPOLITANISCHER BASILIKUMSAUCE  
29.00

SCIALATIELLI, SCHWARZE TRÜFFELQUENELLE  
MIT NORCIA-SPECK UND EINER MISCHUNG AUS WILDPILZEN  
36.00

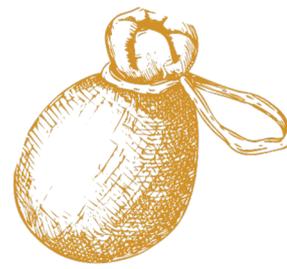
RISOTTO MIT MORCHELN UND  
ROHSCHINKENCHIPS  
ALPKÄSERASPEL UND RUCOLA  
35.00

RISOTTO MIT MANGOLDCREME,  
GEGRILLTEN JAKOBSMUSCHELN IN  
ROTEN CURRYBUTTER UND  
SÜSSKARTOFFELCHIPS  
39.00





# • PIZZAS •



## **KNOBLAUCHBROT**

9.00

## **MARGHERITA**

*Tomate, Mozzarella fior di latte, Oregano*

18.00

## **PROSCIUTTO E FUNGHI**

*Tomate, Mozzarella fior di latte, Schinken, Pilze*

22.00

## **MARINARA**

*Tomate, Knoblauch, Sardellen, konfierte Kirschtomaten*

15.00

## **NAPOLETANA**

*Tomate, Mozzarella fior di latte, Kapern, Sardellen, Oliven*

22.00

## **CALZONE**

*Tomate, Mozzarella fior di latte, Schinken*

22.00



## **4 JAHRESZEITEN**

*Tomate, Mozzarella fior di latte, Schinken, Oliven, Pilze, Paprika*

23.00

## **PARMA**

*Tomate, Mozzarella fior di latte, Art Parmaschinken, Rucola, Grana Padano*

26.00

## **VEGETARISCH**

*Tomate, Mozzarella fior di latte, Auberginen, Zucchini, Paprika, Grana Padano*

24.00

## **4 KÄSE**

*Mozzarella fior di latte, Taleggio, Raclette, Grana Padano, Gorgonzola*

26.00

## **KNOBLAUCHBROT MIT MOZZARELLA**

12.00

## **WALLISER**

*Tomaten, Mozzarella fior di latte, Pilze, Raclette aus Orsières, Walliser Speck, Oregano*

27.00

## **DIAVOLA CALABRESE**

*Tomate, Büffelmozzarella, Nduja-Creme, pikante kalabrische Salami*

26.00

## **LACHS**

*Mozzarella fior di latte, Räucherlachs, konfierte Tomaten, Zitrus-Ricotta, Oregano*

24.00

## **TONNATA**

*Tomate, Mozzarella fior di latte, Thunfisch, Knoblauch, Oliven, rote Zwiebeln*

24.00

## **RUSTICA**

*Tomate, Mozzarella fior di latte, Paprika, frische Wurst, Zwiebeln*

27.00

## **CAPRA**

*Tomate, Ziegenkäse, Honig, Walnüsse, Rucola, Oregano*

26.00

## **DELICATA**

*Mozzarella fior di latte, Pesto, Gorgonzola, getrocknete Tomaten, Haselnüsse*

24.00



**FÜR DEN KLEINEN HUNGER  
KÖNNEN UNSERE PIZZEN AUCH IN  
KLEINEREN GRÖSSEN ANGEBOTEN  
WERDEN PREISNACHLASS : 2.00**



# • DIE DESSERTS •

**BANANENKUCHEN, GESALZENES KARAMELL UND HAUSGEMACHTES  
ZARTBITTERSCHOKOEIS MIT CHILI**

14.00

**HASELNUSSPARFAIT MIT WALLISER BIRNE UND CALVADOS-COULIS**

13.50

**MARONENTIRAMISU MIT ZARTBITTERSCHOKOSPLITTERN**

14.00

**CRÈME BRÛLÉE VOM BUTTERNUSSKÜRBIS MIT AHORNSIRUP-SCHLAGSAHNE**

13.00

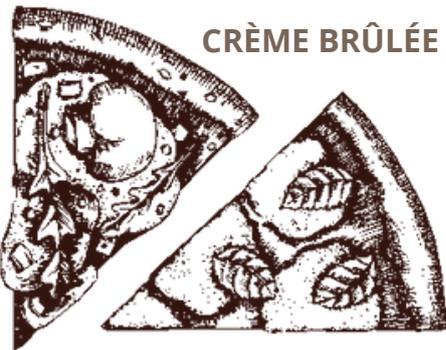
**GLUTENFREIES SCHOKOKÜCHLEIN  
MIT BAISER-DOPPELRAHM-EISKREATION**

13.00

**CAFÉ GOURMAND**

**4 KLEINE KÖSTLICHKEITEN MIT TEE ODER KAFFEE**

11.00



## • DAS KINDERMENÜ •

*bis 12 Jahre*

**HAUSGEMACHTE  
HÄHNCHENNUGGETS**

*Frische Pommes frites und Salat*

**15.00**

**GEBRATENES RINDERHACKSTEAK**

*Frische Pommes frites und Karottensalat*

**18.00**

**GEBRATENES SEEWOLFFILET**

*Gedämpfte Kartoffeln, violette Karotten*

**18.00**

**PIZZA MARGHERITA**

*Tomate, Mozzarella fior di latte und Oregano*

**11.00**

**PIZZA PROSCIUTTO**

*Tomate, Kochschinken, Mozzarella fior di latte  
und Oregano*

**13.00**

**EISKUGEL MÖVENPICK NACH WAHL**

*Mit Smarties*

**3.90**

**KLEINES SCHOKOKÜCHLEIN**

*Mit Vanillesauce*

**5.00**



## **ÖFFNUNGSZEITEN**

**TÄGLICH**

**11H30 - 22H**

*Küchenöffnungszeiten*

*Montag bis Freitag*

*11h30 - 14h\**

*18h30 - 22h\**

*Samstag und Sonntag*

*11h30 - 22h\**

*\*letzte Bestellung*

Auf Anfrage informieren unsere Mitarbeiter Sie über Gerichte, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Herkunftsländer Fisch und Meeresfrüchte :

Lachs - Schottland | Garnelen - Vietnam | Seewolf - Griechenland | Seeteufel - Frankreich

Herkunftsländer Fleisch :

Rind – Schweiz | Schwein – Schweiz | Huhn – Schweiz | Kalb – Schweiz | Ente – Schweiz | Fasan – Frankreich  
Hirsch – Österreich und Neuseeland | Reh – Österreich | Hase – Argentinien | Wurstwaren – Schweiz und Italien

Die Preise sind in Schweizer Franken angegeben – Service und Mehrwertsteuer inklusive 8,1%