



# FRÜHLINGS KARTE



*Willkommen in Les Bains de Saillon!*

*Wir bieten Ihnen eine Speisekarte, die überwiegend mit Produkten aus regionalen und authentischen Produkten, die so nah wie möglich an unserer Einrichtung erworben wurden.*

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!*



# • FRÜHLINGSMENÜ •

## VORSPEISEN

### GEKÜHLTE GRÜNE SPARGELSUPPE

*Pochiertes Ei und Walnussstreusel*



oder

### RINDERCARPACCIO MIT RUCOLAPESTO

*Parmesanspäne, Kapern, geröstete Pinienkerne und Balsamico-Reduktion.*

## HAUPTSPEISEN

### FRÜHLINGSDUFTENDER WOLFSBARSCH

*Artischockencreme, sautierte Kirschtomaten, frische Zwiebelscheiben, Artischocken und kreolischer Reis*

oder

### GEFLÜGELBRUST VOM BAUERNHOF

*Fein gewürzt mit Kräutern und Gänsestopfleber, kräftige Sauce, cremige Polenta und ein Gemüsemix*

## DESSERTS

### LIMONCELLO CRÈME BRÛLÉE

*Mit Kiwi-Tatar*

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 - inklusive Service und MwSt.

# • VORSPEISEN UND KALTE GERICHTE •

**KLEINER GRÜNER SALAT**   
6.00

**KLEINER SALAT DER SAISON**   
8.50

## **RINDERCARPACCIO MIT RUCOLAPESTO**

*Parmesanspäne, Kapern, geröstete Pinienkerne und Balsamico-Reduktion (Hausgemachte Pommes frites als Beilage)*

**24.00 (120g)/35.00 (170g)**

**GEKÜHLTE GRÜNE SPARGELSUPPE**   
*Pochiertes Ei und Walnussstreusel*

**19.00**

## **WALLISER PLATTE**

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

**23.00/37.00**

## **SALAT CAESAR**

*Im knusprigen Weizenkörbchen, krosses Hähnchen, Parmesan, Sardellen, pochiertes Ei, Caesar-Dressing*

**22.00**

## **THUNFISCH-TATAR**

*Tapioka-Chips, Rohkost und Mangovinaigrette*

**22.00**

## **SCHWERTFISCHRÖLLCHEN**

*Mit aromatischem Brot und Basilikum-Passionsfrucht-Pesto-Sauce*

**23.00**



Die Preise sind in Schweizer Franken - inklusive Service und MwSt.

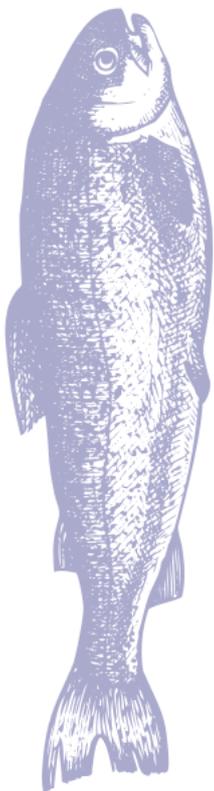
# • UNSERE BOWLS •

*asmati-Reis, mittelscharfe grüne Currysoße und thailändisches Gemüse*

**GARNELEN**  
**32.00**

**SCHWEIZER  
HÄHNCHENSTREIFEN**  
**29.00**

**GERÄUCHERTER  
TOFU**  
**26.00**



## • FISCH •

### **FRÜHLINGSDUFTENDER WOLFSBARSCH**

*Artischockencreme, sautierte Kirschtomaten, frische  
Zwiebelscheiben, Artischocken und kreolischer Reis*

**34.00**

### **SEETEUFEL-BALLOTINE**

*Gefüllt mit Kräuter-Fischmousse, Safran-Röstkartoffeln und  
geröstetem Gemüse*

**38.00**

### **JAKOBSMUSCHELN AUF IHREM BLÄTTERTEIGNEST**

*Fendant-Rogen-Butter, Mousseline aus Wakame-Algen,  
Gemüsemedley*

**39.00**



Die Preise sind in Schweizer Franken - inklusive Service und MwSt.

# • FLEISCH •

## **TEXAS RIBS MIT BBQ-SAUCE**

*Coleslaw-Salat und Country-Kartoffeln*

**36.00**

## **RINDSMEDAILLONS 21 TAGE AM KNOCHEN GEREIFT**

*Pinot Noir-Sauce, Gemüsevariation, Bratkartoffeln mit Kräutern*

**43.00**

## **GEBRATENES LAMMKARREE**

*Gelbe Karottencreme und Thymianjus, serviert mit schwarzem Trüffel-Dauphinois-Gratin*

**47.00**

## **GEFLÜGELBRUST VOM BAUERNHOF**

*Fein gewürzt mit Kräutern und Gänsestopfleber, kräftige Sauce, cremige Polenta und ein Gemüsemix*

**37.00**

## **LANGSAM GESCHMORTER SPANFERKELBAUCH**

*Gefüllt mit Kräuter-Fischmousse, Safran-Röstkartoffeln und geröstetem Gemüse.*

**35.00**

## **RINDERTATAR MIT APRIKOSENSCHNAPS**

*Kapern, Petersilie, Schalotten, Senf, Worcestershire-Sauce, Tabasco, Ketchup\*(Hausgemachte Pommes frites als Beilage)*

**21.00 (80g) / 36.00 (160g)**



# • BURGERS •

## WALLIS CHEESEBURGER

*Reiner Rindfleischpatty, gegrillter Speck, AOP Raclettekäse, Rucola und Pfeffersoße, hausgemachte Pommes Frites*

**33.00**

## BURGER'IZZA

*200 g Rinderhacksteak, Pizzateig-Brötchen, getrocknete Tomaten, Rucola, gebratener Speck, Spiegelei, Fior di Latte Mozzarella, Tomatensauce mit einem Hauch Barbecue, hausgemachte Pommes Frites*

**34.00**

## CIABATTA'FISH

*Panierter Kabeljaufilet, Tomate, Eisbergsalat, Remouladensauce, hausgemachte Pommes Frites*

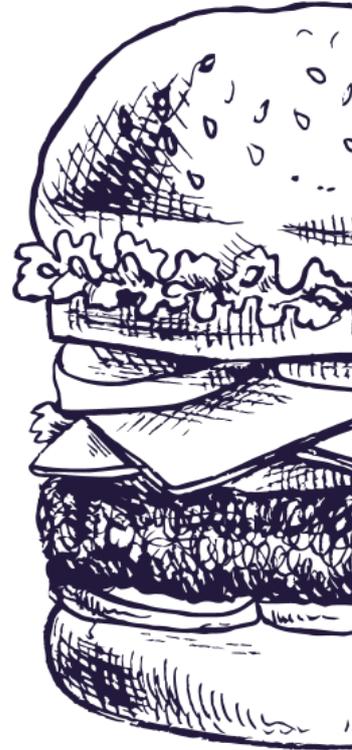
**31.00**

## VEGGIE BURGER



*Bohnensteak, karamellierte Zwiebeln, frischer Spinat, getrocknete Tomaten, hausgemachte Sauce, hausgemachte Pommes Frites*

**27.00**



# • PASTA UND RISOTTO •

## TAGLIATELLE MIT COGNAC-FLAMBIERTEN GARNELEN

*Krustentiersauce und konfierte Kirschtomaten*

**32.00**

## PAPPARDELLE MIT GESCHMORTER RINDERBACKE

*Rotweinsauce und gereifter Gruyère-Käse*

**32.00**

## RISOTTO MIT MORCHELN UND ROHEM SCHINKEN-CHIPS

*Hobel vom gereiften Almkäse, Rucola*

**35.00**

## HAUSGEMACHTE RIGATONI CARBONARA

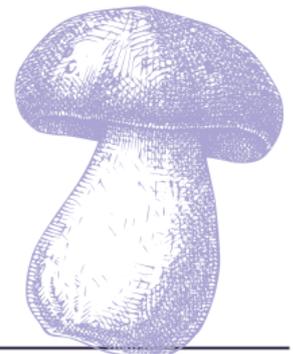
*Sahne, Speck*

**31.00**

## SPARGEL- & KREBSFLEISCH-RISOTTO

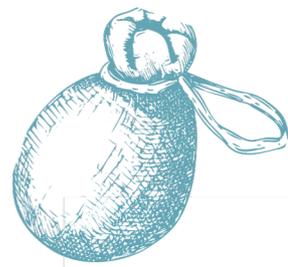
*Mit Zitronenöl und Parmesanspänen*

**35.00**





# • PIZZAS •



## **KNOBLAUCHBROT**

**3.50**

## **MARGHERITA**

*Tomaten, Mozzarella fior di latte und Origano*

**18.00**

## **PROSCIUTTO E FUNGHI**

*Tomaten, Mozzarella fior di latte, Schinken und Piltzen*

**22.00**

## **MARINARA**

*Tomaten, Knoblauch, Sardellen und kandierte Tomatencherry*

**15.00**

## **NAPOLETANA**

*Tomaten, Mozzarella fior di latte, Kapern, Sardellen und Oliven*

**22.00**

## **CALZONE**

*Tomaten, Mozzarella fior di latte, Schinken*

**22.00**



## **4 JAHRESZEITEN**

*Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Schinken, Oliven, Champignons, Paprika*

**23.00**

## **PARMA**

*Tomaten, Mozzarella fior di latte, roh Schinken Typ Parm, Rucola und Grana Padano Späne*

**26.00**

## **VEGETARISCHE**

*Tomaten, Mozzarella fior di latte, Aubergine, Zucchini, Peperoni und Grana Padano Späne*

**24.00**

## **4 KÄSE**

*MMozzarella fior di latte, Taleggio, Raclettekäse, Grana Padano und Grogonzolla*

**26.00**



## **KNOBLAUCHBROT UND MOZZARELLA**

**4.50**

## **VALAISANNE**

*Mozzarella fior di latte, Piltzen, Raclettekäse von Aletsch, trockener Walliser Speck*

**27.00**

## **DIAVOLA CALABRESE**

*Tomaten, Mozzarella di Bufala, Nduja-Creme und scharfe Salami aus Kalabrien*

**26.00**

## **SALMONE**

*Mozzarella fior di latte, Rauchlachs, kandierte Tomaten, Zitrus-Ricotta und Origano*

**24.00**

## **TONNATA**

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

**24.00**

## **RUSTICA**

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

**27.00**

## **CAPRA**

*Tomaten, Ziegenkäse, Grana Padano, Honig, Walnuss, Rucola und Origano*

**26.00**

## **DELICATA**

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

**24.00**

**FÜR DEN KLEINEN APPETIT,  
UNSERE PIZZEN KÖNNEN IN KLEINEREN GRÖSSEN ANGEBOTEN WERDEN.**

**VERKLEINERUNG : 2.00**



# DESSERT

## TARTE TATIN

*Lauwarm serviert mit einer Kugel Vanilleeis*

**14.00**

## DUNKLER SCHOKOLADEN-MOELLEUX

*Auf einem Bett aus Cognac-Birnen*

**15.00**

## LIMONCELLO CRÈME BRÛLÉE

*Mit Kiwi-Tatar*

**13.00**

## SCHOKOLADEN-BISKUITKUCHEN

*Mit Himbeerkompott und dunkler Schokoladenglasur*

**13.00**

## LEICHTE FRISCHKÄSEMousse

*Gefüllt mit Erdbeeren aus dem Wallis, Kakao-Crumble und Maldon-Salz*

**13.00**

## PAVLOVA

*Mit Pistaziencreme und frischen saisonalen Früchten*

**14.00**

## GOURMETKAFFEE

*4 Süßigkeiten mit Tee oder Kaffee*

**11.00**

---

# KINDERKARTE

*Bis zum 12 Jahre alt*

## HAUSGEMACHTE NUGGETS AUS HÜHNERFLEISCH

*Frische Pommes und Salat*

**15.00**

## RINDERHACKSTEAK

*Frische Pommes und Karottensalat*

**18.00**

## GEBRATENES SEEBARSCHFILET

*Gedämpfte Kartoffeln, violette Karotten*

**18.00**

## PIZZA MARGHERITA

*Tomaten, Mozzarella fior di latte und Origano*

**11.00**

## PIZZA PROSCIUTTO

*Tomaten, Mozzarella fior di latte und Schinken*

**13.00**

## KUGEL MÖVENPICKEIS NACH WAHL

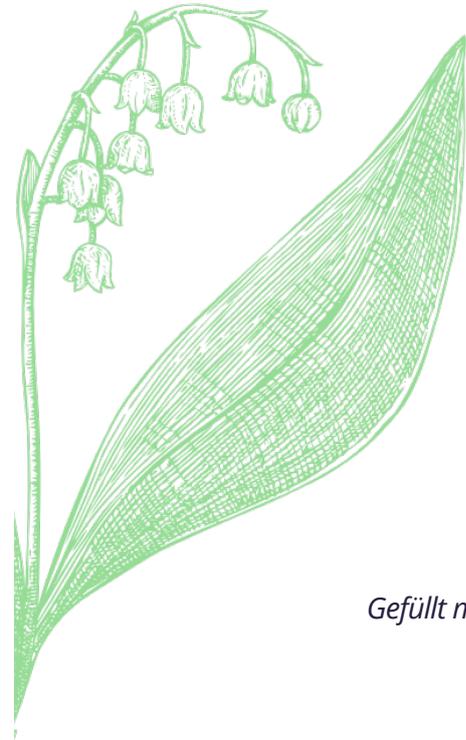
*Mit Smarties*

**3.90**

## KLEINES MOELLEUX MIT SCHOCOLADE

*Vanillesauce*

**5.00**





## ÖFFNUNGSZEITEN

*Montag bis Freitag: 11:30 – 14:00 Uhr und  
18:30 – 22:00 Uhr*

*Samstag und Sonntag: 11:30 - 22:00 Uhr*



Auf Wunsch informieren Sie unsere Mitarbeiter über Lebensmittel, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

### Herkunft der Fische und Meeresfrüchte:

Kabeljau - Dänemark - Norwegen | Lachs - Schottland und Norwegen | Garnelen - Vietnam | Wolfsbarsch - Frankreich - Griechenland | Sardellen - Italien | Schwertfisch - Frankreich - Sri Lanka | Jakobsmuscheln - Spanien | Hummer - Frankreich - Kanada

### Herkunft des Fleisches:

Rindfleisch - Schweiz | Schweinefleisch - Schweiz | Hähnchen - Schweiz | Kalbfleisch - Schweiz | Lammfleisch - Irland - Schweiz | Wurstwaren - Schweiz und Italien

\*Aus hygienischen Gründen werden Mayonnaise und Ketchup nicht hausgemacht.