



*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!*

# • VORSPEISEN UND KALTE GERICHTE •

## **KLEINER SALAT DER SAISON (V)**

**8.50**

## **GEGRILLTE GÄNSELEBERSCHEIBE**

*Tartelette mit Granny-Smith-Äpfeln und  
Orangenblütenbutter*

**23.00**

## **GEWÜRZTE JAKOBSMUSCHELN MIT GESALZENER BUTTER**

*Clementinen-Thymian-Schaum, Vitelotte-Kartoffelchips,  
Blattsalat mit süßem Senfdressing*

**23.00**

## **WALLISER TELLER AOP/IGP**

*Trockenfleisch, trockener Speck und Rohschinken aus dem  
Anniviers-Tal, Wurst, Raclette aus Aletsch und Roggenbrot*

**23.00 / 37.00**

## **WARME ZIEGENKÄSE MIT SPECK IM BRANDTEIG**

*Nest aus mit Honig und Nüssen mariniertem Feldsalat*

**18.00**

## **LACHS-MILLEFEUILLE**

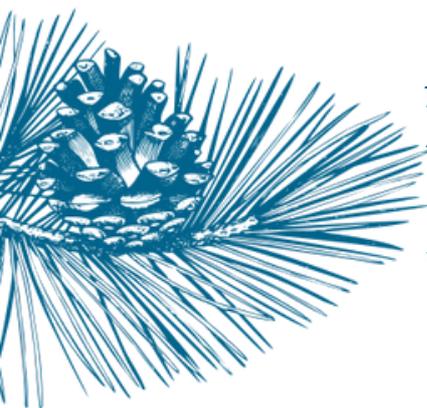
*Reduktion von grünem Apfel und Ingwer, Zitrusgelée*

**21.00**

## **Marseille-style Fischsuppe**

*Auf einem rustikalen Brotkranz mit Rouille*

**22.00**



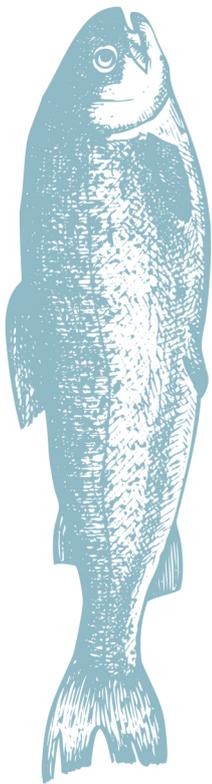
# • UNSERE BOWLS •

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

**GARNELEN**  
**32.00**

**SCHWEIZER  
HÄHNCHENSTREIFEN**  
**29.00**

**GERÄUCHERTER  
TOFU (V)**  
**26.00**



## • FISCH •

### **GEGRILLTES SCHWERTFISCHSTEAK NACH CALABRESE ART**

*Olivenöl, Zitrone, Kapern, grüne Oliven und  
Kirschtomaten auf Kartoffelpüree*

**37.00**

### **MIESMUSCHELN AUS DER NORDSEE NACH DES Marinière**

*Frische Pommes*

**25.00**

### **JAKOBSMUSCHELN AUF BLÄTTERTEIGSCHALE**

*Fendant-Korallenbutter, Wakamé-Algenmousseline,  
Gemüsevariation*

**39.00**



# FLEISCH

## TEXAS RIBS MIT BBC-SAUCE

*Coleslaw-Salat und Country-Kartoffeln*

**36.00**

## RINDSMEDAILLONS 21 TAGE AM KNOCHEN GEREIFT

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

**43.00**

## GEPRESSTE GEGRIFFENE KALBSBRUST

*Kräftige Kalbsjus mit getrockneten Kräutern aus dem Wallis,  
Kartoffelmousseline, mit Heu infundierte Karotten*

**39.00**

## POT-AU-FEU MIT ASIATISCHEM AROMA

*WINTERGEMÜSE, DAMPFGARTE KARTOFFELN MIT WAKAM*

**36.00**

## GRUYÈRE-GEFÜGELSUPREME

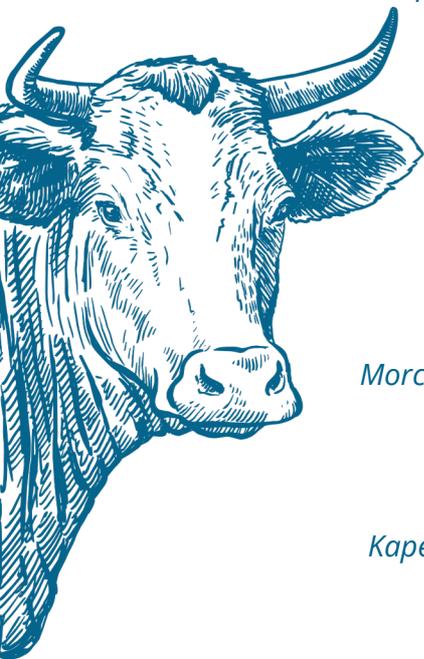
*Morchelsauce, Trio von Tagliatelle (natur, mit Karotten, mit Zucchini)*

**37.00**

## RINDSTATAR MIT APRIKOSGENSCHNAPS

*Kapern, Petersilie, Schalotten, Senf, Worcestershire-Sauce, Tabasco,  
Ketchup*

**21.00 / 36.00**



## • BURGERS •

### **WALLIS CHEESEBURGER**

*Reiner Rindfleischpatty, gegrillter Speck, AOP Raclettekäse, Rucola und Pfeffersoße*

**33.00**

### **THUNFISCHBURGER**

*Knuspriger Thunfisch, Avocado, Currysoße und rote Zwiebeln*

**36.00**

### **VEGGIE-BURGER (V)**

*Kichererbsenbasiertes Patty, karamellierte Zwiebeln, frischer Spinat, getrocknete Tomaten und hausgemachte Sauce*

**27.00**



## • PÂTES ET RISOTTO •



### **WALNUSS-UND GORGONZOLA-TAGLIATELLE**

*Mit Rohschinkenstreifen*

**26.00**

### **RISOTTO MIT MORCHELN UND ROHEM SCHINKEN-CHIPS**

*Hobel vom gereiften Almkäse, Rucola*

**33.00**

### **TAGLIATELLE FRUTTI DI MARE**

*Miesmuscheln, Garnelen, Jakobsmuscheln, Venusmuscheln, Tintenfische*

**32.00**

### **AGRUMENRISOTTO**

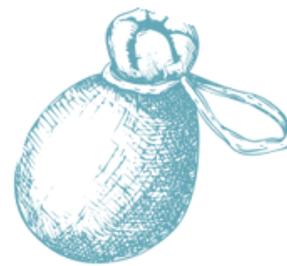
*Grana Padano-Späne*

**28.00**





# • PIZZAS •



## **MARGHERITA**

*Tomaten, Mozzarella fior di latte und Origano*

**18.00**

## **PROSCIUTTO E FUNGHI**

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

**22.00**

## **MARINARA**

*Tomaten, Knoblauch, Sardellen und kandierte  
Tomatencherry*

**15.00**

## **CALZONE**

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

**22.00**

## **NAPOLETANA**

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

**22.00**

## **4 SAISONS**

*Tomate, Mozzarella fior di latte, jambon, olives,  
champignons et poivrons*

**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 FROMAGES**

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

**26.00**



## **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**

## **NORMA**

*Tomaten, Mozzarella fior di latte, frittierte  
Aubergine, Ricottasalat und tomatencherry*

**26.00**

## **GAMBAS E AGLIO**

*Tomaten, Knoblauchgambas, kandierte  
Tomaten und Basilikumöl*

**27.00**

## **CAPRA**

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

**26.00**

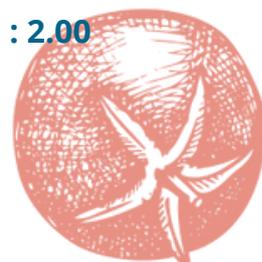
## **MARGHERITA 2.0**

*Tomaten, trockene Tomaten, Mozzarella di  
Bufala und Basilikum*

**24.00**

**FÜR DEN KLEINEN APPETIT,  
UNSERE PIZZEN KÖNNEN IN KLEINE-  
REN GRÖSSEN ANGEBOTEN  
WERDEN.**

**VERKLEINERUNG : 2.00**





# DESSERTS

## PISTAZIEN-PARFAIT

*Herz mit Himbeeren und Rocher-Glasur*

**14.00**

## FONDANT AUS DUNKLER SCHOKOLADE UND MIT COGNAC GESCHMORTEN BIRNE

*Haselnuss-Crumble und hausgemachtes Anis-Eis*

**15.00**

## CRÈME BRÛLÉE MIT HEISSWEIN

*Lebkuchen-Crumble*

**12.00**

## BABA MIT PINA COLADA-AROMA

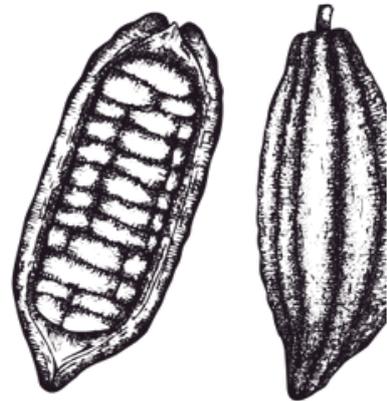
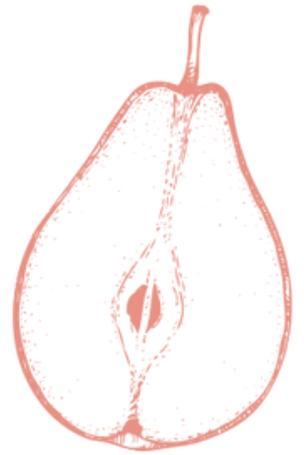
*Mousse aus Ananassaft und Kokosmilch*

**13.00**

## 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**

## PIZZA MARGHERITA

*Tomaten, Mozzarella fior di latte und  
Origano*

**11.00**

## GEBRATENES SEEBARSCHFILET

*Gedämpfte Kartoffeln, violette Karotten*

**18.00**

## PIZZA PROSCIUTTO

*Tomaten, Mozzarella fior di latte und  
Schinken*

**13.00**

## KUGEL EIS NACH WAHL

*Mit Smarties*

**3.90**

## KLEINES MOELLEUX

## MIT SCHOKOLADE

*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.

### Quellen für Fisch und Meeresfrüchte:

Thunfisch - Sri Lanka | Lachs - Schottland | Garnelen - Vietnam | Wolfsbarsch - Griechenland  
Rouget - Frankreich | Schnecken - Frankreich

### Fleischquellen:

Rindfleisch - Schweiz und Argentinien | Schweinefleisch - Schweiz | Huhn - Schweiz  
Kalbfleisch - Schweiz | Ente - Schweiz | Fasan - Frankreich  
Hirsche - Österreich und Neuseeland | Rehe - Österreich | Hase - Argentinien | Wurstwaren - Schweiz und Italien