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!

FAIT MAISON
labelfaitmaison.ch

• 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
35.00

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

TAPIOKA-CHIP-TACOS MIT BLAUFLOSSEN-THUNFISCHTATAR & ROHKOST
Mango-Vinaigrette.
22.00

SCHWERTFISCHRÖLLCHEN
Mit aromatischem Brot und Basilikum-Passionsfrucht-Pesto-Sauce
23.00

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

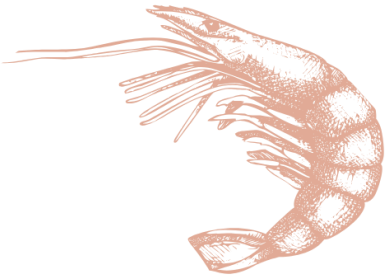
• UNSERE BOWLS •

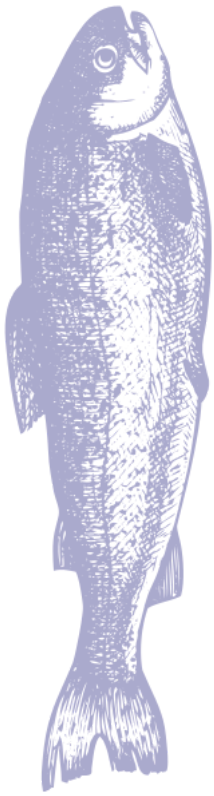
asmati-Reis, mittelscharfe grüne Currysoße und thailändisches Gemüse

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

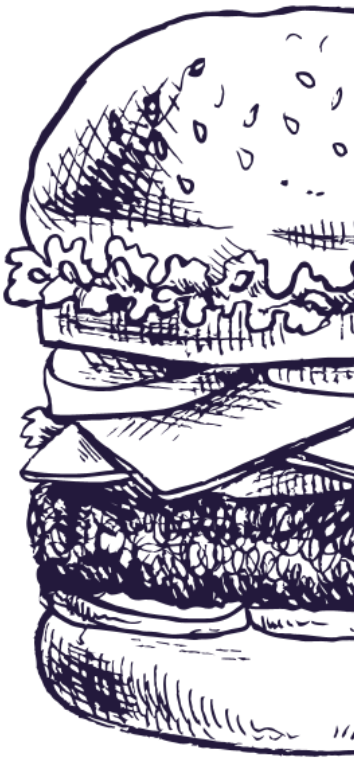
GEFLÜGELBRUST VOM BAUERNHOF
Fein gewürzt mit Kräutern und Gänsestopfleber, kräftige Sauce, cremige Polenta und ein Gemüsemix
37.00

LANGSAM GESCHMORTER SPANFERKELBAUCH
Gefüllt mit Kräuter-Fischmousse, Safran-Röstkartoffeln und geröstetem Gemüse.
35.00

LANGSAM GESCHMORTER SPANFERKELBAUCH
*Kapern, Petersilie, Schalotten, Senf, Worcestershire-Sauce, Tabasco, Ketchup**
21.00 (80g) / 36.00 (160g)

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

• BURGERS •



WALLIS CHEESEBURGER
Reiner Rindfleischpatty, gegrillter Speck, AOP Raclettekäse, Rucola und Pfeffersoße
33.00

LACHSBURGER
Lachssteak, Avocado, Currysoße und rote Zwiebeln
35.00

VEGGIE BURGER
Bohnensteak, karamellisierte Zwiebeln, frischer Spinat, getrocknete Tomaten, hausgemachte Sauce
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

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

• 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.

FAIT MAISON
labelfaitmaison.ch