



**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## **MENU 1**

Kraftbrühe mit Gemüsejulienne



Saisonsalat



Rindsgeschnetzeltes « Stroganow »  
Gemüse-Reis



Frischer Fruchtsalat

CHF 34.00



**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## **MENU 2**

Kraftbrühe Carmen



Gemischter Salat



Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce  
Butternudeln und Gemüsebukett



Heisse Waldbeeren mit Vanilleglace

CHF 48.00



**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

### **MENU 3**

Melone mit Rohschinken



Spargelcremesuppe



Entenbrust mit Pfeffersauce  
Kartoffelkroketten und Brokkoli



Eisparfait Relais Bayard

CHF 44.00



**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## **MENU 4**

Nüsslalat mit geräucherter Entenbrust



Pochierte Lachsschnitte an Schnittlauchsauce



Entrecôte „Madagaskar“  
Pilaw-Reis und Gemüsebukett



Apfelsorbet Calvados

CHF 61.00



**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## **MENU 5**

Pilz-Roulade im Rohschinkenmantel  
mit Preiselbeerschaum



Karottenschaumsüppchen mit Safran  
und gebratener Riesenkrevette



Tournedos vom Lamm  
mit Basilikumkruste und roter Portwein-Nage  
angerichtet auf sämigem Chili-Risotto



Mango-Papaya-Carpaccio  
mit asiatischem Charme

CHF 63.00



**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## **MENU 6**

Tomatenkraftbrühe mit roter und gelber Mousse  
und fritiertem Basilikum



Filet vom Wolfsbarsch mit Parma-Schinken  
an Doppelrahmkäsesauce  
Gebratene Apfel-Kartoffelperlen



Poelierte Maispoulardenbrust mit Pilzfüllung  
hausgemachter Gemüsestrudel



Warme Waldbeeren mit Vanilleeisschaum  
und Cassis Likör

*CHF 61.00*



**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## **MENU 7**

Marinierter Lachs im Pfannkuchenmantel  
auf Tomaten-Gurken-Vinaigrette und Keta Kaviar



Geflügel-Eintopf mit jungem Gemüse



Gebratenes Schweinsfilet  
gefüllt mit getrockneten Zwetschgen und Nüssen  
im Speckmantel  
Rotwein-Kräuter-Jus  
Safrannudeln mit leichter Rahmsauce



Eisauflauf von exotischen Früchten  
mit Maracuja-Likör

*CHF 65.00*



**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## **MENU 8**

Kalbs-Carpaccio mit Rucola an Trüffelöl  
mit Bergkäseröllchen und Haselnussquark



Schaumweinsüppchen  
mit überbackenen Artischockenherzen  
gefüllt mit Kräuter-Mark-Püree



Crepinette vom Hirschrücken  
mit Trauben-Sauser-Sauce  
hausgemachte Rosmarin-Spätzli



Frische Toblerone-Mousse mit Rotwein-Birnenfächer

CHF 71.00





**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## **MENU 9**

Herbstsalat mit Eierschwämmen an Walnussöl  
Garniert mit Speckwürfeli Trauben und Brotcroutons



Sellerie-Kastaniensuppe mit Gemüsestroh



Lachsschnitte pochiert an Safransauce  
Mit Wildreis



Überkrustetes Lammcarre  
mit getrüffeltem Herbstgemüse  
und Bratkartoffeln



Blätterteig Zwetschgenjalousie  
Mit Zimteis garniert

CHF 85.00

**Relais Bayard** ♦ CH-3952 Susten-Leuk

Telefon 027 474 96 96 ♦ Telefax 027 474 96 99 ♦ [www.relaisbayard.ch](http://www.relaisbayard.ch) ♦ [mail@relaisbayard.ch](mailto:mail@relaisbayard.ch)



**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## MENU 10

### Kaltes Buffet

8 verschiedene Salate  
3 Hausdressings  
Pasteten und Terrinen mit Cumberlandsauce  
Käseplatte  
Diverse geräucherte Fische  
Gambas im Knoblauchöl  
Pochierte Riesenkrevetten auf Eis

3 Blattsalate  
Tomaten . Mozzarella  
Roastbeef mit Tartarsauce  
Schafskäse mariniert, Fetabällchen  
Ganzer Lachs pochiert  
Krevettencocktail  
grilliertes Gemüse



Kürbiscremesuppe mit seinem Öl und Kernen  
vom Wagen serviert in der Kürbisschale



Schweinsfilet an Waldpilzsauce  
Kartoffelgratin  
Gemüseschiffchen nach Art  
unserer Küchenbrigade



Glace und Fruchtkreation „Sarah“

CHF 90.00



**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## MENU 11

Thunfisch im Blätterteig  
an Vanille – Ingwer Öl



Muskatkürbissuppe mit seinem Stroh



Kalbsfilet im Safrancrepemantel  
Merlotrisotto  
Mini Herbstgemüse



Vermicelle-Roulade auf einem  
Orangensalat mit Honig-Holundersauce

CHF 79.00



**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## MENU 12

Ententerrine in Portweingelee  
mit einem kleinen Herbstsalatbouquet



Pikante Mangosuppe



Hirschfilet vom Turtmantal mit Kastaniensauce  
Selleriepüree  
kkeines Gemüsebeet



Avocado-Melonenfantasie

CHF 78.00



**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## MENU 13

Rauchlachsstreifen auf Saisonsalat  
mit Balsamico Vinaigrette



Penne mit Tomaten-Basilikum-Sauce



Sorbet „Relais Bayard“



Rinds- und Schweinsfilet  
an Kräuterbutter und Gorgonzolasauce  
Kartoffelkroketten  
Gemüseauswahl



Pochierte Rotweibirne an Pinot Noir Sauce  
mit Vanilleeis

CHF 86.00

**Relais Bayard** ♦ CH-3952 Susten-Leuk

Telefon 027 474 96 96 ♦ Telefax 027 474 96 99 ♦ [www.relaisbayard.ch](http://www.relaisbayard.ch) ♦ [mail@relaisbayard.ch](mailto:mail@relaisbayard.ch)



**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## MENU 14

Nüsslisalat mit geräucherten Entenbruststreifen



Weissweincremesuppe mit Safrancroûtons



Champagner – Risotto mit Pilzen



Sorbet „Relais Bayard“



Kalbssteak an einer Bénaïsesauce  
Kartoffelcrocketten  
Gemüseauswahl



Schokoladen – Eisparfair  
nach Art des Küchenchefs  
mit kleinen Windbeutel

CHF 89.00

**Relais Bayard** ♦ CH-3952 Susten-Leuk

Telefon 027 474 96 96 ♦ Telefax 027 474 96 99 ♦ [www.relaisbayard.ch](http://www.relaisbayard.ch) ♦ [mail@relaisbayard.ch](mailto:mail@relaisbayard.ch)



**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## **MENU 15**

Seeteufelcarpaccio in Kräutermantel  
auf einem Cuacamolecoulis



Indische Curryschaumsuppe mit Krevetten  
und einem Schneehäubchen



Entenbrust an einer leichten Orangen – Anissauce  
neue Kartoffeln in der Schale gebraten  
Balsamico – Linsengemüse



Mousse au chocolat mit Pfefferminze parfümiert  
und Feigenkompott

CHF 81.00



**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## **MENU 16**

Mango – Avocadocarpaccio mit  
Salatbouquet an Gemüsevinaigrette



Pikantes Zitronengrassüppchen  
mit getrockneten Tomaten



Rindfiletmedaillon mit einer Feigenkruste  
überbacken umrahmt mit Barolojus  
hausgemachtes Kartoffelgratin  
gefüllte Tomate mit Ratatouille



Couscous – Parfait mit Orangencoulis

CHF 78.00





**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## **MENU 17**

Apéro Gebäck



Spaghetti an Lachs-Carbonara



Kraftbrühe mit Backerbsen



Kalbsbraten nach Walliserart  
Gratinierte Milchkartoffeln  
Gemüseauswahl



Drei Sorbets Relais Bayard

CHF 58.00

**Relais Bayard** ♦ CH-3952 Susten-Leuk

Telefon 027 474 96 96 ♦ Telefax 027 474 96 99 ♦ [www.relaisbayard.ch](http://www.relaisbayard.ch) ♦ [mail@relaisbayard.ch](mailto:mail@relaisbayard.ch)



**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## **MENU 18**

Apéro Gebäck



Warmes Meeresfrüchte-Pastetchen  
mit Blattsalat



Kraftbrühe mit Flädli



Lammracks an Rosmarinjus  
Gratinierte Milchkartoffeln  
Gemüsebukett



Vanilleeis mit Waldbeeren Relais Bayard

CHF 64.00



**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## MENU 19

Apéro Gebäck



Pfefferterrine mit Waldorfsalat



Blumenkohlcremesuppe mit Sahne



Pochierte Lachsschnitte an Safransauce  
Wildreis und Brokkoli



Entenbrust an Orangensauce  
mit grünem Pfeffer  
Kartoffelkroketten  
Gemüseauswahl



Eisschnitte Relais Bayard  
mit Früchten garniert

CHF 64.00

**Relais Bayard** ♦ CH-3952 Susten-Leuk

Telefon 027 474 96 96 ♦ Telefax 027 474 96 99 ♦ [www.relaisbayard.ch](http://www.relaisbayard.ch) ♦ [mail@relaisbayard.ch](mailto:mail@relaisbayard.ch)



**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## **MENU 20**

Apéro Gebäck



Geräucherte Entenbrust auf Nüsslisalat  
mit Himbeer-Dressing



Safrancremesuppe mit Trockenfleisch-Streifen  
und Sahne



Kalbsschnitzel an Zitronensauce  
Nudeln an Butter  
Gemüseauswahl



Bayrische Creme mit  
lauwarmen Apfelscheiben Relais Bayard

CHF 68.50

**Relais Bayard** ♦ CH-3952 Susten-Leuk

Telefon 027 474 96 96 ♦ Telefax 027 474 96 99 ♦ [www.relaisbayard.ch](http://www.relaisbayard.ch) ♦ [mail@relaisbayard.ch](mailto:mail@relaisbayard.ch)



**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## MENU 21

Apéro Gebäck



Spaghetti mit Riesencrevetten  
nach Marseiller Art



Fleischbrühe mit Backerbsen



Kalbs- und Schweinsmedaillon  
an Pilzrahmsauce  
Frittierte Kartoffelkrapfen  
Gemüsebukett



Eisparfait Relais Bayard  
mit Früchten garniert

CHF 75.00

**Relais Bayard** ♦ CH-3952 Susten-Leuk

Telefon 027 474 96 96 ♦ Telefax 027 474 96 99 ♦ [www.relaisbayard.ch](http://www.relaisbayard.ch) ♦ [mail@relaisbayard.ch](mailto:mail@relaisbayard.ch)



**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## **MENU 22**

Melone mit Rohschinken



Spargelcremesuppe



Entenbrust an Orangensauce  
Kartoffelkroketten und Brokkoliröschen



Coupe Danemark  
oder  
Coupe Romanoff

CHF 48.00



**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## **MENU 23**

Hauspastete an Waldorfsalat  
mit Sauce Cumberland  
oder  
Tomaten mit Mozzarella



Kraftbrühe mit Backerbsen



Kalbsbraten nach Walliser Art,  
gefüllt mit Aprikosen  
Gratinierte Milchkartoffeln  
Gemüse-Fantasie



Eisschnitte Relais Bayard  
mit Früchten garniert

CHF 49.50

**Relais Bayard** ♦ CH-3952 Susten-Leuk

Telefon 027 474 96 96 ♦ Telefax 027 474 96 99 ♦ [www.relaisbayard.ch](http://www.relaisbayard.ch) ♦ [mail@relaisbayard.ch](mailto:mail@relaisbayard.ch)



**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## **MENU 24**

Rauchlachsrosette mit Wallisercarpaccio  
auf Frühlingsalat an Baumnussöl



Blumenkohlcremesuppe mit Gemüsewürfeln  
Sahne und Entenbruststreifen



Schweinsfilet mignon Relais Bayard  
Weisse und grüne Nudeln an Butter  
Gemüseschiffchen nach  
der Art unseres Küchenchefs



Flammbierte Pfirsiche an Vanilleeis  
mit Melonenbällchen  
oder  
Coupe Romanoff

CHF 56.00

**Relais Bayard** ♦ CH-3952 Susten-Leuk

Telefon 027 474 96 96 ♦ Telefax 027 474 96 99 ♦ [www.relaisbayard.ch](http://www.relaisbayard.ch) ♦ [mail@relaisbayard.ch](mailto:mail@relaisbayard.ch)





**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## MENU 25

Rauchlachsstreifen auf Saisonsalat  
mit Balsamicovinaigrette



Penne mit Tomaten-Basilikum – Sauce



Sorbet „Relais Bayard“



Rinds- und Schweinsfilet  
an Kräuterbutter und Gorgonzolasauce  
Kartoffelkroketten  
Gemüseauswahl



Hausgemachtes Eisparfait  
garniert nach der Saison



Friandises

CHF 83.00

**Relais Bayard** ♦ CH-3952 Susten-Leuk

Telefon 027 474 96 96 ♦ Telefax 027 474 96 99 ♦ [www.relaisbayard.ch](http://www.relaisbayard.ch) ♦ [mail@relaisbayard.ch](mailto:mail@relaisbayard.ch)



**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## MENU 26

Nüsslisalat mit geräucherten Entenbruststreifen



Pochierte Lachsschnitte an Schnittlauchsauce  
mit Trockenreis



Sorbet „Relais Bayard“



Schweinscarrébraten nach Walliser Art  
Gratinierte Milchkartoffeln  
Gemüseauswahl



Waldbeeren - Eisschnitte  
mit Früchten garniert



Friandises

CHF 88.00

**Relais Bayard** ♦ CH-3952 Susten-Leuk

Telefon 027 474 96 96 ♦ Telefax 027 474 96 99 ♦ [www.relaisbayard.ch](http://www.relaisbayard.ch) ♦ [mail@relaisbayard.ch](mailto:mail@relaisbayard.ch)



**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## MENU 27

Melone mit Rohschinken



Weissweincremesuppe mit Safrancroûtons



Champagner - Risotto mit Pilzen



Sorbet „Relais Bayard“



Kalbssteak an einer Béarnaisesauce  
Kartoffelkroketten  
Gemüseauswahl



Schokoladen - Eisparfait  
nach Art des Küchenchefs  
mit kleinen Windbeutel



Friandises

CHF 95.00

**Relais Bayard** ♦ CH-3952 Susten-Leuk

Telefon 027 474 96 96 ♦ Telefax 027 474 96 99 ♦ [www.relaisbayard.ch](http://www.relaisbayard.ch) ♦ [mail@relaisbayard.ch](mailto:mail@relaisbayard.ch)



**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## MENU 28

Hausterrine mit Waldorfsalat garniert  
an Cumberlandsauce  
Toast und Butter



Kürbiscremesuppe mit Sahnehäubchen



Sorbet „Relais Bayard“



Rindsfilet an Kräuterbutter  
Kartoffelkroketten  
Gemüseschiffchen nach  
Art der Küchenbrigade



Schweinsfilet an Gorgonzolasauce  
Butternudeln



Bayrische Creme mit lauwarmen Apfelscheiben

CHF 94.00

**Relais Bayard** ♦ CH-3952 Susten-Leuk

Telefon 027 474 96 96 ♦ Telefax 027 474 96 99 ♦ [www.relaisbayard.ch](http://www.relaisbayard.ch) ♦ [mail@relaisbayard.ch](mailto:mail@relaisbayard.ch)



**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## MENU 29

Krevettencocktail mit Ananasstückchen  
an Calypsosauce



Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen  
und Gin parfümiert



Sorbet „Relais Bayard“



Rindsfilet an Randenkräuterbutter  
Kartoffelkrapfen  
Gemüseschiffchen nach  
Art der Küchenbrigade



Schweinsfilet an Gorgonzolasauce  
Butternudeln



**Relais Bayard** ♦ CH-3952 Susten-Leuk

Telefon 027 474 96 96 ♦ Telefax 027 474 96 99 ♦ [www.relaisbayard.ch](http://www.relaisbayard.ch) ♦ [mail@relaisbayard.ch](mailto:mail@relaisbayard.ch)



**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

Dessertbuffet:

Vacherin-Glace à la mode du chef  
Eisschnitte Grand Marnier  
Vanilleeis mit Waldbeerenmischung  
Schokoladenmousse hell & dunkel  
Flan Caramel Stange, Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Früchtekuchen (Birnen & Aprikosen)  
Früchtekorb, Schwarzwäldertorte  
Zitronencake, Frischer Fruchtsalat  
Schlagsahne, Meringue



Kaffee und Friandises

CHF 109.00



**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## MENU 30

Frühlingsalat mit Schweinsfiletpastete  
an Cumberlandsauce



Safrancremesuppe mit Croûtons  
verfeinert mit Trockenfleischstreifen und Sahne



Sautiertes Eglifilets aus dem Genfersee  
Trockenreis und Brokkoliröschen



Aprikosen Sorbet



Rindsmedaillon an Burgunderrotweinsauce  
Kartoffelkrapfen  
Gemüseauswahl



Kalbsmedaillon an Pilzrahmsauce  
Eier- und Spinatnudeln  
Gedämpfte Tomate nach provenzalischer Art



**Relais Bayard** ♦ CH-3952 Susten-Leuk

Telefon 027 474 96 96 ♦ Telefax 027 474 96 99 ♦ [www.relaisbayard.ch](http://www.relaisbayard.ch) ♦ [mail@relaisbayard.ch](mailto:mail@relaisbayard.ch)



## RELAIS BAYARD

THE PLACE TO STOP

### Dessert Buffet:

Vacherin-Glace à la mode du Chef  
Eisschnitte Grand Marnier  
Vanilleglace mit Waldbeerenmischung  
Schokoladenmousse hell & dunkel  
Flan Caramel Stange  
Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Früchtekuchen (Birnen & Aprikosen)  
Schwarzwäldertorte, Zitronencake  
Früchtekorb, Frischer Fruchtsalat

### Käse Buffet:

Gommer Schnittkäse  
Appenzeller  
Tête de Moine  
Camembert  
Blauschimmel Käse  
Trauben  
Nüsse  
Roggenbrot und Butter



Kaffee

CHF 112.00





**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## **MENU 31**

Enten-Terrine im alten Portwein-Gelée  
mit Sommersalat an Himbeerdressing



Blumenkohlcremesuppe mit Paprika Croûtons  
Sahne-Häubchen und Schnittlauch



Pochiertes St. Petersfilet mit Lachswürfeln  
nach Marseillerart umlegt mit Griess- und Maisgaletten



Sorbet „Relais Bayard“



Rindsmedaillon an Rotweibutter,  
Kalbsmedaillon an Rahmmorchelsauce  
Frittierte Kartoffel-Krapfen  
Gemüseschiffchen nach Art der Küchenbrigade



Käsevariation mit Roggenbrot und Nüssen



**Relais Bayard** ♦ CH-3952 Susten-Leuk

Telefon 027 474 96 96 ♦ Telefax 027 474 96 99 ♦ [www.relaisbayard.ch](http://www.relaisbayard.ch) ♦ [mail@relaisbayard.ch](mailto:mail@relaisbayard.ch)



**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

Schokoladen-Sanddorn-Halbgefrorenes  
nach Art des Küchenchefs



Ab 03.00 Uhr Zwiebelsuppe

CHF 116.00



**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## **MENU 32**

Nüsslalat mit geräucherter Entenbrust



Pochierte Lachsschnitte an Schnittlauchsauce



Entrecôte „Madagaskar“  
Pilaw-Reis und Gemüsebukett



Apfelsorbet Calvados

CHF 61.00



**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## **MENU 33**

Rauchlachsrosette mit Wallisercarpaccio  
auf Frühlingsalat an Baumnussöl



Blumenkohlcremesuppe mit Gemüsewürfeln  
Sahne und Entenbruststreifen



Schweinsfilet mignon Relais Bayard  
Weisse und grüne Nudeln an Butter  
Gemüseschiffchen nach  
der Art unseres Küchenchefs



Flammierte Pfirsiche an Vanilleeis  
mit Melonenbällchen  
oder  
Coupe Romanoff

CHF 56.00

**Relais Bayard** ♦ CH-3952 Susten-Leuk

Telefon 027 474 96 96 ♦ Telefax 027 474 96 99 ♦ [www.relaisbayard.ch](http://www.relaisbayard.ch) ♦ [mail@relaisbayard.ch](mailto:mail@relaisbayard.ch)



**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## **MENU 34**

Luftige Rauchlachs-Mousse  
mit Herbstsalat  
an Orangen Crème fraîche-Dip



Kürbiscremesuppe mit seinem Öl und Kernen



Saftig gebratenes Perlhuhn-Crepinette mit frischen Pilzen  
auf Portwein-Tagliatelle und frischem Gemüse



Zartschmelzendes Waldbeeren-Parfait  
auf Bailey's Irishcrème-Sabayon und Mandelkrokant

CHF 64.00



**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## MENU 35

Zartschmelzender Basilikum-Shot  
an einem weissen Tomatenschaumsüppchen



Frische Ravioli von Kalbsmilken  
mit Spargelspänen und gefüllten Morcheln  
an roter und weisser Balsamico-Nage



Gebratenes Medaillon vom Lamm in der Kräuterkruste  
mit kandiertem Knoblauch und gelber Peperoni-Coulis  
auf sämigem Spargel-Bergkäserisotto  
und kleinem Frühlingsgemüse



Gratin von marinierten Erbeeren und Ananas mit Pistazieneis

CHF 66.00



**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## **MENU 35**

Knackiges Frühlingsalätchen  
mit gebratenen Riesenkrevettenschwänzen und Spargelspitzen  
an Tomaten-Vinaigrette



Mais-Cappuccino mit Kanninchenfilet  
und getrockneten Aprikosen



Ganz gebratenes Schweinsfilet im Rohschinkenmantel  
auf Safran-Schupfnudeln mit Spargeln und Frühlingszwiebeln  
an einer Morchel-Hollandaise



Knuspriges Erdbeer-Blätterteigkissen mit seinem Coulis  
und Crème fraiche

CHF 61.00



**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## **MENU 36**

Rhabarberrahmsüppchen mit Ingwer und Currygebäck



Gebratenes Felchenfilet auf kleinem Spargel-Ragout  
mit glasierten Trauben und Johannisbergschaum



Zart rosa gebratenes Zwischenrippenstück mit jungem Knoblauch und Rotweinsauce  
angerichtet auf mediterranem Bratgemüse  
und Rosmarinkartoffeln



Gebackene Erdbeerkrapfen auf Vanille-Mohnschaumsauce

CHF 67.00





**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## **MENU 37**

Perlhuhnroulade an einem Salatbouquet  
dazu ein Herbdressing



Kürbiscremesuppe mit seiner Garnitur



Zwetschgensorbet



Überkrusteter Kalbsrücken  
an einer Gemüsefantasie  
und getrüffeltes Kartoffelpüree



Eine Trilogie von Schokolade

CHF 74.00



**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## **MENU 38**

Millefeuille von Gravad Lachs  
an einem Zitronendressing



Apfelsorbet



Duett von Rindsfilet und Schweinsfilet  
an einer leichten Rotweinsauce  
umrahmt mit einem Gemüsemosaik  
und Butternudeln



Quittenkompott in einem Pfannkuchen

CHF 81.00



**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

### **MENU 39**

(Dieses Menu wird ab 25 Personen serviert)

Bunter Blattsalat mit einem leichten Dressing  
dazu geräucherte Entenbruststreifen



Safrancremesuppe mit einer Lachsroulade



Kalbsmedaillons an einer Gorgonzolasauce  
und einer Nudeltrilogie



Dessertbuffet

CHF 85.00



**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## **MENU 40**

Norwegischer Lachs im Blätterteig  
an einer leichten Kräutersauce



Sellerie- Kastaniensuppe mit seinem Gemüsestroh



Hirschentrecôte am Stück gebraten  
an einer Pfeffersauce  
dazu Gemüsemosaik und Selleriepüree



Lauwarme Apfelschnitze  
mit einem Zwetschgensorbet

CHF 70.00



**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## MENU 41

Mangospiegel mit einer Gemüsevinaigrette  
dazu ein feines norwegisches Lachstartar



Waldpilztörtchen an einer sämigen Rahmsauce



In Knoblauch eingelegtes Lammkotelette  
mit einem Rosmarinjus  
dazu Bohnenbündchen  
und Röstikroketten



Melonentörtchen mit Minze dazu ein Pistazieneis

CHF 71.00



**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## **MENU 42**

Griechischer Salat



Lauwarme Scampi an milder  
Knoblauchvinaigrette und Knoblibrot



Zartes Kalbsschnitzel vom Grill  
Williams - Kartoffeln  
Tomate nach provenzalischer Art



Erdbeersymphonie mit Waffelkörbli

CHF 63.00



**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## **MENU 43**

Tomatencremesuppe mit Gin  
und Schlagrahmhaube



Frittierte Champignons auf Blattsalate  
an einer rassigen Vinaigrette



Zartes Roastbeef rosa gebraten  
an Tatarensauce und Pommes – frites



Zitronensorbet mit Rotem Wodka

CHF 54.00



**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## **MENU 44**

Büffel - Mozzarella und Tomaten  
an Basilikum – Dressing



Rindskraftbrühe mit Einlage



Seezunge grilliert  
auf einem Gemüsebeet  
mit Salzkartoffeln



Panna Cotta nach italienischer Art  
mit frischen Waldbeeren

CHF 69.00





**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## **MENU 45**

Kalte Fenchelsuppe mit Pernod



Eglifilet mit Blattsalat und Tatarensauce



Pouletbrust grilliert an Kräuterbutter  
Sommergemüse  
Country Cuts



Sorbetauswahl mit Exotischen Früchten

CHF 58.00



**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## **MENU 46**

Weissweinschaumsuppe



Walliserbraten vom Kalb gefüllt mit Aprikosen  
Kartoffelgratin  
Gemüsebukett



Frischer Fruchtsalat im Waffelkörnchen  
garniert mit Vanilleglace

CHF 32.00



**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## **MENU 47**

Blattsalate an Himbeerdressing  
mit Brotcroûtons und Trauben



Rindsgeschnetzeltes Stroganow  
Reis



Panna-Cotta nach italienischer Art  
mit frischen Waldbeeren

CHF 30.00



**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## **MENU 48**

Safrancremesuppe mit Trockenfleischstreifen  
und Sahnehäubchen



Schweinsniersteak an Gorgonzolasauce  
Spinat- und Butternudeln  
Tomate gefüllt nach provenzalischer Art



Hausgemachtes Eisparfait  
garniert mit Früchten

CHF 30.00



**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## **MENU 49**

Gemischter Salat



Geflügelgeschnetzeltes an Curryrahmsauce  
und Früchte garniert  
Reis



Mousse au chocolat hell und dunkel

CHF 28.00



**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## **MENU 50**

Kastaniencremesuppe



Schweinspfeffer  
hausgemachte Spätzli  
Rosenkohl  
Rotkraut geschmort



Armagnac Pflaumen mit Vanille-Rahmeis

CHF 29.00



**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## MENU 51

Luftige Rauchlachs-Mousse  
mit jungem Frühlingssalat  
an Orangen Crème fraîche-Dip



Schaumiges Cavaillon-Spargelsüppchen  
mit einer Salpicon von Spargelspitzen  
und Parmesan-Rohschinken-Waffel  
an einer leichten Bärlauch-Espuma



Saftig gebratenes Perlhuhn-Crepinette mit frischen Pilzen  
auf Portwein-Tagliatelle und frischem Gemüse



Zartschmelzendes Erdbeer-Parfait  
auf Bailey's Irishcrème-Sabayon und Mandelkrokant

CHF 64.00

**Relais Bayard** ♦ CH-3952 Susten-Leuk

Telefon 027 474 96 96 ♦ Telefax 027 474 96 99 ♦ [www.relaisbayard.ch](http://www.relaisbayard.ch) ♦ [mail@relaisbayard.ch](mailto:mail@relaisbayard.ch)



**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## **MENU 52**

Zartschmelzender Basilikum-Shot  
an einem weissen Tomatenschaumsüppchen



Frische Ravioli von Kalbsmilken  
mit Spargelspänen und gefüllten Morcheln  
an roter und weisser Balsamico-Nage



Gebratenes Medaillon vom Lamm in der Kräuterkruste  
mit kandiertem Knoblauch und gelber Peperoni-Coulis  
auf sämigem Spargel-Bergkäserisotto  
und kleinem Frühlingsgemüse



Gratin von marinierten Erbeeren und Ananas mit Pistazieneis

CHF 66.00





**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## **MENU 53**

Knackiges Frühlingsalätchen  
mit gebratenen Riesenkrevettenschwänzen und Spargelspitzen  
an Tomaten-Vinaigrette



Mais-Cappuccino mit Kanninchenfilet  
und getrockneten Aprikosen



Ganz gebratenes Schweinsfilet im Rohschinkenmantel  
auf Safran-Schupfnudeln mit Spargeln und Frühlingszwiebeln  
an einer Morchel-Hollandaise



Knuspriges Erdbeer-Blätterteigkissen mit seinem Coulis  
und Crème fraiche

CHF 61.00



**RELAIS BAYARD**  
THE PLACE TO STOP

## **MENU 54**

Rhabarberrahmsüppchen mit Ingwer und Currygebäck



Gebratenes Felchenfilet auf kleinem Spargel-Ragout  
mit glasierten Trauben und Johannisbergschaum



Zart rosa gebratenes Zwischenrippenstück mit jungem Knoblauch und Rotweinsauce  
angerichtet auf mediterranem Bratgemüse  
und Rosmarinkartoffeln



Gebackene Erdbeerkrapfen auf Vanille-Mohnschaumsauce

CHF 67.00