



RELAIS BAYARD

HOTEL | RESTAURANT | PIZZERIA

**Lieber Gast
Herzlich willkommen im „Relais Bayard“.**

**Ihr Wohlbefinden und Ihre Wünsche liegen uns am Herzen.
Das Relais Bayard Team ist für Sie da!
Teilen Sie Ihre Begeisterung mit Familie,
Freunden und Bekannten.
Haben Sie Anregungen und Reklamationen
sind wir gerne sofort ansprechbar.**

Ihr Relais Bayard Team

**Cher client
Bienvenue au „Relais Bayard“**

**Votre bien-être et vos désirs sont pour nous très importants.
Le Team Relais Bayard est à votre disposition !
Partagez votre enthousiasme avec votre famille,
amis et connaissances.
Si vous avez des initiatives ou des réclamations,
nous sommes toujours disponibles.**

Votre Team Relais Bayard

**Dear guest
Welcome at „Relais Bayard“**















**Your wellbeing and your wishes are important for us.
The Relais Bayard team is there for you.
Share your enthusiasm with your family and friends.
If you have feedbacks or complaints
we are there for you.**

Your Relais Bayard team

Aprikosen - Sommerkarte



VORSPEISEN - LES ENTREES / STARTERS

Tagessuppe / Potage du jour / Soup of the day	7.50	
Grüner Salat / Salade verte / Green salad	9.00	  
Gemischter Salat / Choix de salades / Mixed salad	11.50	
Salatteller / assiette de salades / Large salad	19.00	
Bruschetta (Toastbrot, Tomatenwürfeli, Basilikum) (Toast, tomates en dés, basilic) / (toast bread, diced tomatoes, basil)	14.00	
Kalbs Vitello Tonnato / Rôti de veau coupé fin / Veal vitello tonnato	27.00	
Rinds-Carpaccio / Carpaccio de bœuf / Beef carpaccio	28.00	
Melone mit Parmaschinken Melon avec jambon de parme / Melon with Parma ham	24.00	
Caprese - Tomaten - Büffelmozzarella tomatoes - Mozzarella de bufflonne / tomatoes - mozzarella of buffalo	20.50	 
Focaccia Klassik - Rosmarin, Olivenöl Focaccia classic, romarin, huile d'olive / Classic focaccia - rosemary, olive oil	11.00	
Focaccia - mit Parmesan, Rosmarin und Olivenöl avec parmesan, romarin et huile d'olive / with parmesan, rosemary and olive oil	14.00	

KALTE HAUPTSPEISEN - PLATS PRINCIPAUX FROIDS / COLD MAIN COURSES

Rindstartar (20 Min. Wartezeit) Tartare de boeuf (20 min. d'attente) Beef tartare (20 min. waiting time)	als Vorspeise / entrée / as a starter als Hauptgang /plat principal/as a main course	32.00 45.00	 
Als Beilage Pommes Frites plat d'accomp. pommes frites Served with French fries	kleine Portion / petite portion / small portion grosse Portion / grande portion / large portion	5.50 8.00	
Gebratener Tomme im Speckmantel, Blattsalatkomposition und Aprikose Tomme rôtie dans un manteau de lard, composition de salade à feuilles Fried tomme wrapped in bacon, leaf salad composition and apricot		23.00	
Salat / Salade / Salad „Relais Bayard“ Bunter Salat mit Melone, gebr. Speckwürfeli, Sprossen, Ei, Pinienkernen und Brotwürfeli Salade mêlée avec melon, lard grillé, pousses, oeuf, pignons et croûtons Colorful salad with melon, fried bacon cubes, sprouts, egg, pine nuts and bread cubes		23.00	
Zartrosa gebratenes kaltes Roastbeef mit Aprikosen, Country Cuts, Tartarsauce und Aprikosenchutney Roast-beef froid rosé, abricots, country cuts, sauce tartare, chutney d'abricots Soft pink roasted cold roast beef with apricots, country cuts Tartar sauce and apricot chutney		33.00	

WARME HAUPTSPESIEN — PLATS PRINCIPAUX CHAUDS / HOT MAIN COURSES

In Butter gebratene Eglifilets (200gr.) karamellierte Aprikosenwürfel, Salzkartoffeln und Gemüse Filet de perche (200gr.) rôti au beurre dés d'abricots caramélisés, pommes de terre nature et légumes Perch fillets fried in butter (200gr.) caramelized diced apricots, boiled potatoes and vegetables	37.00
Paniertes Kalbsschnitzel Wiener Art – Pommes Frites – Marktgemüse Esaclope de veau panée viennoise – pommes frites – légumes du marché Veal Schnitzel Vienne – french fries – market vegetables	41.50
Walliser Pizza / Pizza valaisanne / Valais pizza Walliser Rohschinken, Raclettekäse, Walliser Aprikosen, Zwiebeln, Cherrytomaten Jambon cru, fromage à raclette, abricots du Valais, oignons, tomates cerises Valais raw ham, raclette cheese, Valais apricots, onions, cherry tomatoes	27.50

FITNESS-SOMMERSALAT - SALADE D'ÉTÉ FITNESS / FITNESS SUMMER SALAD

mit zweierlei Melonen- und Aprikosenschnitzen

avec Duo de melons et d'abricots / with two kinds of melon and apricot slices

Zu Ihrer Auswahl mit: / Votre choix: / For your selection with

Schweinsniersteak an Kräuterbutter (200 gr) Steak de porc café de paris (200 gr) / Pork kidney steak with herb butter (200 gr)	28.00
Rumpsteak an Kräuterbutter (200 gr) Rumpsteak et café de paris (200 gr) / Rump steak with herb butter (200 gr)	34.00
Rindsentrecôte an Kräuterbutter (200 gr) Entrecôte de bœuf café de paris (200 gr) / Beef entrecôte with herb butter (200 gr)	45.00
Pouletbrust an Kräuterbutter (180 gr) Suprême de poulet café de paris (180 gr) / Chicken breast with herb butter (180 gr)	24.50
Walliser Schweins-Cordon Bleu, gefüllt mit Rohschinken und Käse Cordon-bleu de porc du valaisan farci au jambon cru et fromage alais pork cordon bleu filled with cured ham and cheese	32.00
Als Beilage Pommes Frites plat d'accomp. pommes frites Served with French fries	kleine Portion / petite portion / small portion 5.50 grosse Portion / grande portion / large portion 8.00 

Zuschlag Gedeck / Supplément Couvert / Cover surcharge





Falls 1 Gericht auf mehrere Teller aufgeteilt wird, verlangen wir 4.00 pro Gedeck.

Si un plat est réparti sur plusieurs assiettes nous demandons 4.00 par couvert

Falls 1 Gericht auf mehrere Teller aufgeteilt wird, verlangen wir 4.00 pro Gedeck.

VEGETARISCHE GERICHTE

PLATS VÉGÉTARIENS / VEGETARIAN DISHES

Gemüseomelette Omelette aux légumes / Vegetable omelette	17.00	  
Tofu – Red Thai – Curry - Basmatireis - Gemüse Tofu – red thai – curry - riz basmati - légumes Tofu – red thai – curry – basmatirice - vegetables	21.00	   
Diverse feine vegetarische Pastagerichte auf der italienischen Karte Grand choix de mets de pâtes végétariennes sur la carte italienne Different vegetarian pasta dishes at the italian menu		

WALLISER SPEZIALITÄTEN

SPÉCIALITÉS VALAISANNES / VALAIS SPECIALS

SPEZIALITÄTEN AUS MARKI'S SPYCHER IN EISCHOLL

DÉLICIES DU GRENIER DE MARKI À EISCHOLL

SPECIALS FROM MARKI'S ATTIC IN EISCHOLL

Walliser Teller Assiette valaisanne / Valais platter	gross / grand / large klein / petit / small	28.50 19.50
Walliser Trockenfleisch Assiette de viande séchée du Valais Valais dried meat platter	gross / grand / large klein / petit / small	30.00 22.00
Walliser Hobelkäse Assiette de rebibes valaisan / Valais sliced cheese		21.00 
Walliser Käseschnitte mit Raclettekäse – Schinken – Ei Croûte au fromage valaisanne avec fromage à raclette – jambon – œuf Valais cheese slices with raclette cheese – ham - egg		23.00

UNSERE HITS AUF DEM HEISSEN STEIN

NOS HITS SUR LA PIERREADE / OUR HITS AT THE HOT STONE

Schweinerückensteak Relais - 4 Saucen - Pommes Frites

Steak de porc Relais - 4 sauces - pommes frites

Pork back steak Relais - 4 Sauces - french fries

200 g. 28.00

300 g. 31.00

Rindsentrecôte Relais 200 g - 4 Saucen - Pommes Frites

Entrecôte de boeuf Relais 200 g - 4 sauces - pommes frites

Beef sirloin Relais 200 g - 4 sauces, french fries

45.00

Rindsfilet Relais 200 g - 4 Saucen - Pommes Frites

Filet de boeuf Relais 200 g - 4 sauces - pommes frites

Beef tenderloin Relais 200 g - 4 sauces, french fries

56.00

Lammrücken Relais 200 g - 4 Saucen - Pommes Frites

Filet d'agneau sauté Relais 200 g - 4 sauces - pommes frites

Lamb back Relais 200 g - 4 sauces, french fries

44.00

SAUCEN ZUM HEISSEN STEIN / LES SAUCES POUR LA PIERREADE / SAUCES FOR HOT STONE

Kräuterbutter

Hot & Sweet Chilisauce

Knoblauchsauce

Fleischsauce mit Honig

Beurre aux fines herbes

Sauce au chili hot & Sweet

Sauce à l'ail

Glace de viande au miel

Herb butter

Hot & sweet chili sauce

Garlic sauce

Meat sauce with honey

AUF VORBESTELLUNG / SUR DEMANDE / PREORDEER

RELAIS BAYARD KLASSIKER AB 2 PERSONEN

LES CLASSIQUES DU RELAIS BAYARD DÈS 2 PERSONNES / RELAIS BAYARD CLASSICS FROM 2 PERSONS

Rindsfilet Chateaubriand

59.00

Das klassische Lendenstück aus dem «Filetkopf» geschnitten und tranchiert serviert mit Bearnaise Sauce, Kartoffelkrapfen und frischem Marktgemüse

Filet de bœuf Chateaubriand

Le mets classique, la tête du filet de bœuf tranché servi avec sauce béarnaise, pommes dauphines et légumes frais du marché

Beef tenderloin Chateaubriand

The classic piece of loin, the head of the filet, cut and carved served with Bernaise Sauce, potato doughnut, and fresh market vegetables

RELAIS HITS AB 2 PERSONEN

HITS DE RELAIS DÈS 2 PERSONNES / RELAIS HITS FROM 2 PERSONS

DUO – FLEISCHFONDUE

Bei dieser Kombination servieren wir Ihnen zum Start eine kleine Blattsalatschüssel an einem House-Dressing, anschliessend Fondue Chinoise mit Fleischbrühe und Fondue Bourguignonne mit pflanzlichem Öl. Ddazu dünn geschnittenes Schweine- und Rindfleisch, Kalb- und Geflügelwürfeli (200 g. Fleisch pro Person), Reis, Pommes frites, 6 verschiedene Saucen und einen Fruchteteller

DUO – FONDUE DE VIANDE

Comme premier nous vous servons un bol de salade verte au dressing maison, ensuite fondue chinoise avec consommé de viande et fondue bourguignonne avec huile végétale. Servi avec viande de porc et de bœuf coupée très mince et dés de veau et volaille (200 g. viande par personne) riz, pommes frites, 6 différentes sauces et assiette de fruits

DUO – MEAT FONDUE

With this combination we serve as a starter a little bowl of salad with an homemade dressing. Afterward Fondue Chinoise with meat broth and Fondue Bourguignonne with vegetable broth. With this slim slices of pork, beef, veal and chicken (200 g meat per person), rice, french fries, 6 different sauces and a fruit dish.

Pro Person / par personne / per person

47.00

Nachschlag Fleisch 100 g / Supplement de viande 100 g / supplement meat 100gr

11.00

Herkunftserklärung der Fleisch- und Frischwaren
 Provenance de notre viande et de nos produits frais
 Declaration of origin of meat and fresh products

Rindfleisch Viande de bœuf Beef	Australien, H + NH Australie, H + NH Australia, H + NH	Egli Perche Perch	Russland / Polen Russie / Pologne Russia / Poland
Kalbsfleisch Viande de veau Veal	Wallis, Schweiz Valais, Suisse Valais, Switzerland	Alpenzander Sandre alpin Alp pike perch	Wallis – Susten Valais – la Souste Valais - Susten
Geflügelfleisch Volaille Chicken	Thailand, Brasilien Thaïlande, Brésil Thailand, Brasilia	Pilze Champignons Mushrooms	Schweiz, Osteuropa Suisse, Europa de l'Est Switzerland, East Europe
Schweinefleisch Viande de porc Pork	Schweiz Suisse Switzerland	Saisongemüse, Salate Légumes de saison, salades Vegetables, salads	Wallis, Italien Valais, Italie Valais, Italie
Lammfleisch Viande d'agneau Lamb	Australien, Schweiz, NH Australie, Suisse, NH Australia, Switzerland, NH	Südgemüse Légumes chauds Southern vegetables	Italien, Spanien Italie, Espagne Italie, Spain
Pferdefleisch Viande de cheval Horse	Kanada Canada Canada	Teigwaren Pâtes Noodles	Schweiz, Italien Suisse, Italie Switzerland, Italie
Fische / Meeresfrüchte Poissons et fruits de mer Fish and seafood	Spanien, Italien, Espagne, Italie Spain, Italy	Eier Oeufs Eggs	Schweiz, Frankreich Suisse, France Switzerland, France



VEGETARISCH
Végétarien/vegetarien



VEGAN
végétalienne/vegan



LAKTOSEFREI
sans lactose/lactose free



GLUTENFREI
sans gluten / gluten free

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken

Tous les prix sont en suisses francs / All prices are in suisse francs

H

Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Peut avoir été produit(e) avec des stimulateurs de performance hormonaux.

May have been created with hormonal performance enhancers.

NH

Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Peut avoir été produit(e) avec des stimulateurs de performance non hormonaux, tels que les antibiotiques.

May have been created with non-hormonal performance enhancers such as antibiotics.

Allergien – wir beraten Sie gerne. Auf Anfrage geben Ihnen unsere Mitarbeitenden gerne weitere Informationen zu Gerichten, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Allergies – nous sommes à l'écoute. Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Allergies – we can advise you. On request, our staff will be happy to provide you with further information on dishes that may trigger allergies or intolerances.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit! Mit gesunden Grüßen, Ihre Küchencrew

Nous vous souhaitons bon appétit! Saines salutations, la brigade de cuisine

We wish you a good appetite! With best regards, your kitchen crew