



RELAIS BAYARD
HOTEL | RESTAURANT | PIZZERIA

Montag / Lundi, 17.02.2025

Mittagsmenu

Tagessalat oder Tagessuppe
Salade du jour ou potage du jour



Gebratener Schweinebauch (CH) mit
hausgemachter BBQ-Sauce & Pommes Frites

Poitrine de porc grillée (CH)
avec sauce BBQ maison & frites

20.50

Pastamenu

Tagessalat oder Tagessuppe
Salade du jour ou potage du jour



Penne an Peperonicouli mit Spinat

Penne aux coulis de poivrons avec
épinards

20.50

Businessmenu

Terrine garniert mit Cumberland Sauce
Terrine garnie avec sauce Cumberland



Gebratene Kalbs Leber
mit Kräuter-Kartoffelstampf und Gemüse

Foie de veau poêlé
avec purée de pommes de terre aux herbes et légumes



Vanille Panna-Cotta mit Waldbeeren
Panna cotta à la vanille et aux baies des bois

44.00 Menu komplett/ complet
34.00 Menu Hauptgang/ plat principal

Ä gütä / Bon appétit

Wir empfehlen Ihnen unsere Flaschenweine im Offenausschank:

Pinot Noir Hauswein, Soleil de Varone, Varen	1 dl 5.20	7.5 dl 39.00
Pinot Noir Balmgasse, Soleil de Varone, Varen	1 dl 8.50	7.5 dl 63.00
Gamay, Vouilloz Vins SA, Varen	1 dl 6.50	7.5 dl 48.00

Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte

Dienstag / Mardi, 11.02.2025

Mittagsmenu	Pastamenu
<p>Tagessalat oder Tagessuppe Salade du jour ou potage du jour</p> <p>***</p> <p>Knusprige Pouletbrust (BR) mit Gemüsereispfanne Poitrine de poulet croustillante (BR) avec poêlée de riz aux légumes</p> <p>20.50</p>	<p>Tagessalat oder Tagessuppe Salade du jour ou potage du jour</p> <p>***</p> <p>Fusilli an Pestosauce mit Buffalla Fusilli à la sauce pesto avec buffalla</p> <p>20.50</p>

Businessmenu

Terrine garniert mit Cumberland Sauce
Terrine garnie avec sauce Cumberland

Gebratene Kalbs Leber
mit Kräuter-Kartoffelstampf und Gemüse
Foie de veau poêlé
avec purée de pommes de terre aux herbes et légumes

Vanille Panna-Cotta mit Waldbeeren
Panna cotta à la vanille et aux baies des bois

44.00 Menu komplett/ complet
34.00 Menu Hauptgang/ plat principal

Ä gütä / Bon appétit

Wir empfehlen Ihnen unsere Flaschenweine im Offenausschank:

Pinot Noir Hauswein, Soleil de Varone, Varen	1 dl 5.20	7.5 dl 39.00
Pinot Noir Balmgasse, Soleil de Varone, Varen	1 dl 8.50	7.5 dl 63.00
Gamay, Vouilloz Vins SA, Varen	1 dl 6.50	7.5 dl 48.00

Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte

Mittwoch / Mercredi, 19.02.2025

Mittagsmenu	Pastamenu
<p>Tagessalat oder Tagessuppe Salade du jour ou potage du jour</p> <p>***</p> <p>Rinderbraten «Esterhazy» mit Teigwaren Rôti de bœuf « Esterhazy » avec pâtes</p> <p>20.50</p>	<p>Tagessalat oder Tagessuppe Salade du jour ou potage du jour</p> <p>***</p> <p>Äpler Maceroni «Carbonara» Macaroni d'alpage « Carbonara »</p> <p>20.50</p>

Businessmenu

Terrine garniert mit Cumberland Sauce
Terrine garnie avec sauce Cumberland

Gebratene Kalbs Leber
mit Kräuter-Kartoffelstampf und Gemüse
Foie de veau poêlé
avec purée de pommes de terre aux herbes et légumes

Vanille Panna-Cotta mit Waldbeeren
Panna cotta à la vanille et aux baies des bois

44.00 Menu komplett/ complet
34.00 Menu Hauptgang/ plat principal

Ä güätä / Bon appétit

Wir empfehlen Ihnen unsere Flaschenweine im Offenausschank:

Pinot Noir Hauswein, Soleil de Varone, Varen	1 dl 5.20	7.5 dl 39.00
Pinot Noir Balmgasse, Soleil de Varone, Varen	1 dl 8.50	7.5 dl 63.00
Gamay, Vouilloz Vins SA, Varen	1 dl 6.50	7.5 dl 48.00

Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte

Donnerstag / Jeudi, 20.02.2025

Mittagsmenu	Pastamenu
<p>Tagessalat oder Tagessuppe Salade du jour ou potage du jour</p> <p>***</p> <p>Fleischkäse mit Spiegelei, Kartoffeln und Gemüse Fromage d'Italie avec œuf au plat, pommes de terre et légumes</p> <p>20.50</p>	<p>Tagessalat oder Tagessuppe Salade du jour ou potage du jour</p> <p>***</p> <p>Hausgemachte Gemüse Lasagne Lasagne de légumes maison</p> <p>20.50</p>

Businessmenu

Terrine garniert mit Cumberland Sauce
Terrine garnie avec sauce Cumberland

Gebratene Kalbs Leber
mit Kräuter-Kartoffelstampf und Gemüse
Foie de veau poêlé
avec purée de pommes de terre aux herbes et légumes

Vanille Panna-Cotta mit Waldbeeren
Panna cotta à la vanille et aux baies des bois

44.00 Menu komplett/ complet
34.00 Menu Hauptgang/ plat principal

Ä gütä / Bon appétit

Wir empfehlen Ihnen unsere Flaschenweine im Offenausschank:

Pinot Noir Hauswein, Soleil de Varone, Varen	1 dl 5.20	7.5 dl 39.00
Pinot Noir Balmgasse, Soleil de Varone, Varen	1 dl 8.50	7.5 dl 63.00
Gamay, Vouilloz Vins SA, Varen	1 dl 6.50	7.5 dl 48.00

Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte

Freitag / Vendredi, 21.02.2025

Mittagsmenu	Pastamenu
<p>Tagessalat oder Tagessuppe Salade du jour ou potage du jour</p> <p>***</p> <p>Laschsschnitte an Kräuterbuttersauce mit Venere- Reis und Gemüse Tranches de saumon à la sauce au beurre aux herbes avec riz Venere et légumes</p> <p>20.50</p>	<p>Tagessalat oder Tagessuppe Salade du jour ou potage du jour</p> <p>***</p> <p>Zucchini - Pilz Risotto Risotto aux courgettes et champignons</p> <p>20.50</p>

Businessmenu

Terrine garniert mit Cumberland Sauce
Terrine garnie avec sauce Cumberland

Gebratene Kalbs Leber
mit Kräuter-Kartoffelstampf und Gemüse
Foie de veau poêlé
avec purée de pommes de terre aux herbes et légumes

Vanille Panna-Cotta mit Waldbeeren
Panna cotta à la vanille et aux baies des bois

44.00 Menu komplett/ complet
34.00 Menu Hauptgang/ plat principal

Ä gütä / Bon appétit

Wir empfehlen Ihnen unsere Flaschenweine im Offenausschank:

Pinot Noir Hauswein, Soleil de Varone, Varen	1 dl 5.20	7.5 dl 39.00
Pinot Noir Balmgasse, Soleil de Varone, Varen	1 dl 8.50	7.5 dl 63.00
Gamay, Vouilloz Vins SA, Varen	1 dl 6.50	7.5 dl 48.00

Weitere Weine finden Sie in unserer Weinkarte