

ESPRIT FRAÎCHEUR – *CUISINE FRAÎCHEUR*


Wir freuen uns, Sie als unsere Sommergäste bei uns zu begrüßen.
Geniessen Sie das neue Ambiente, Herzlichkeit und den frischen Wind am Ried.
Der neue Chef verwöhnt Sie mit Bekanntem und Neuen angereichert mit dem Duft
der grossen weiten Welt, *seiner Cuisine fraîcheur*.

Esther Bellwald & Laurent Hubert,
Ihre Gastgeber

MAN SOLL DEM LEIB ETWAS GUTES
BIETEN, DAMIT DIE SEELE LUST
HAT DARIN ZU WOHNEN.

Winston Churchill

EINSTIMMEN...

Grüner Salat, Chefdressing	klein	6.50
<i>Salade verte, dressing du Chef</i>	gross	7.50
Bunt gemischter Saisonsalat  Lötscher Pfeffer-Mutschli-Würfel 		9.50
<i>Salade de saison mêlée avec cubes de Mutschli poivré du Lötschental</i>		
Schottischer Lachs, hausgeräuchert Exotischer Früchte Chutney, Toast		16.00
<i>Saumon écossais, fumé maison, chutney aux fruits exotiques</i>		
Rindstartar [Ried24]	70gr	17.00
Toast, Salat, Espelette-Senf	140gr	26.00
<i>Tartare de bœuf [Ried24]</i>		
<i>Toast, salade, moutarde à l'Espelette</i>		

VORWÄRMEN...

Walliser Cholera Tartelette 		16.00
Lauch, Kartoffel, Apfel, Birne, Lötscher Käse		
<i>Cholera tartelette valaisanne, poireaux, pommes de terre, poire, pomme, fromage du Lötschental</i>		
Risotto Carnaroli cremig 	klein	16.00
Tomaten, Rucola, Parmesan	gross	22.00
<i>Risotto Carnaroli crémeux, tomate, roquette, parmesan</i>		
Triangolo Rucola-Ricotta 	klein	18.00
Kirschtomaten, Pinienkerne, Chili	gross	23.00
<i>Triangolo roquette-ricotta, tomates cerises, pignons, chili</i>		

SUPPENTOPF...

Tagessuppe <i>Soupe du jour</i>	8.00
Bouillon natur <i>Bouillon nature</i>	6.50
Zucchetti Rahmsuppe, mit Minze parfümiert <i>Crème de courgettes parfumé à la menthe</i>	9.00
Rote Peperoni Suppe hausgeräucherte Lachswürfel <i>Crème de poivrons rouges grillés, dès de saumon fumé maison</i>	16.00



TYPISCH WALLIS...



Käseschnitte mit Vorderschinken <i>Croûte au fromage et jambon</i>	19.00
Käseschnitte mit Vorderschinken und Ei <i>Croûte au fromage avec jambon et œuf</i>	21.00
Klassisches Käsefondue <i>Fondue au fromage classique</i>	22.00
Walliserteller <i>Assiette valaisanne</i>	26.00
Trockenfleischteller <i>Assiette de viande séchée</i>	25.00
Hobelkäse <i>Fromage à rebibbes</i>	18.00



DER NEUE CHEF EMPFIEHLT...

Zanderfilet, gebraten geräucherter Kartoffelstock, leichter Liebstöckeljus <i>Filet de sandre rôti, purée de pomme de terre fumée, jus léger de livèche</i>	33.00
Stör aus Aquakultur Tropenhaus Frutigen Schmelzkartoffel, Fenchel-Aprikosen, Verjus Emulsion <i>Esturgeon en aquaculture de Tropenhaus Frutigen, pommes de terre fondante, fenouil-abricots, émulsion de Verjus</i>	42.00
Geschmortes Kalbsbäggli Honig vom Ried, Neue Kartoffeln gebraten <i>Joues de veau braisées, miel de Ried, pommes nouvelles confites</i>	34.00
Entenbrust mit Orangen Marmelade, gebraten Risotto mit italienischem Basilikum-Pesto <i>Suprême de canette rôtie à la marmelade d'orange, risotto au pesto de basilic</i>	29.00
Cordon-bleu [Ried24] Kalbfleisch, Lötscher Mutschli, knusprige Rösti <i>Cordon bleu [Ried24], rond de veau, Mutschli lötschentalois, rösti croquant</i>	37.00
Walliser Lammcarré, gebraten cremige Polenta, kräftiger Sichuan Pfeffer Jus <i>Carré d'agneau valaisan, polenta crémeuse, jus corsé au poivre de Sichuan</i>	42.00

Alle unsere Hauptgänge sind mit frischem Saisongemüse begleitet.
Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison frais.

Unsere Gerichte gekennzeichnet mit einem  sind vegetarisch.
Nos plats suivis d'un  sont des mets végétariens.

SÜSSER ABSCHLUSS...

Crème brûlée, Verveine von meinem Balkon Schokoladenglace, Knusperli <i>Crème brûlée à la verveine de mon balcon, glace chocolat, croustillant du moment</i>		9.00
Aprikosen Clafoutis Mascarpone Tonka Glacé <i>Clafoutis aux abricots, glace mascarpone & fève tonka</i>		10.00
100% Schokolade Beeren, Macarons, Brownie <i>100% chocolat, fruits rouges, macarons, brownies</i>		11.00
Amour fou Joghurtglace, Heidelbeersorbet, heisse Beeren <i>Glace yaourt, sorbet myrtilles et fruits rouges chauds</i>	gross klein	10.00 7.00

WEINSÜSS...

Petite Arvine surmaturé <i>oder ein Geist aus der Digestif Karte...</i>	10cl	8.00
--	------	------

DOCH ETWAS SALZIGES...

Käse aus dem Lötschental <i>Fromage du Lötschental</i>	klein gross	10.00 14.00
---	----------------	----------------