



Menuvorschläge der Cuisine fraîcheur



Menu 1

à CHF 57.00 pro Person

Amuse bouche du Chef

*

Randen Carpaccio | Rucola Tartar | Büffel Mozzarella Espuma | CHF 12
Roggenbrot Chips

Carpaccio de betterave / tartare de roquette / espuma de mozzarella Buffla

*

Schweizer Geflügelbrust mit Kräuterkruste | Macaire Kartoffel Galette | CHF 36
Sellerie | grobkörniger Senfjus

Suprême de volaille suisse en croûte d'herbes / pomme de terre Macaire / céleri blanc / jus à la moutarde à l'ancienne

*

Cème brûlée mit saisonalen Früchten CHF 9
Crème brûlée aux fruits de saison

Menu 2

à CHF 65.00 pro Person

Amuse bouche du Chef

*

Waldpilz Royale | Walliser Rohschinken | CHF 15
junge Spinatblätter | Knoblauch Croutons

Royale de champignons des bois / jambon cru du Valais / pousses d'épinard / croutons à l'ail

*

Schweizer Lammschulter, während 12h konfiert | CHF 38
Grenailles Kartoffeln gebraten | Fraîcheur Gemüse | Schmorjus

Epaule d'agneau, confit 12h / pommes de terre Grenailles / légumes fraîcheur / jus de braisage

*

Zitrusfrüchte Halbgefrorenes | bretonisches Buttersablé | CHF 12
Schokoladen Sauce | Pistazien Creme

Parfait glacé aux agrumes / sablé breton / sauce chocolatée / crème pistache

Hotel Nest- und Bietschhorn

Esther Bellwald & Laurent Hubert
Talstrasse 16 | CH-3919 Blatten | Lötschental
T +41 27 939 11 06
F +41 27 939 18 22
www.nest-bietschhorn.ch
info@nest-bietschhorn.ch



Menu 3

à CHF 72.00 pro Person

Amuse bouche du Chef

*

Schottischer Lachs, hausgeräuchert mit Lärchenspänen, CHF 14
als Tartar serviert | Gurken Sorbet | salziges Butter-Roggenbrot | Romana Salat
*Tartare de saumon d'Ecosse, fumé maison aux Méléze |
sorbet concombre | pain de seigle au beurre salé | feuilles de romaine*

*

Schweizer Rinds Entrecôte | Rösti Frites | zarte Rüebli | CHF 42
Eierschwämme | Portwein Jus
Entrecôte de boeuf suisse | rösti Frites | carotte fondante | chanterelles | jus au Porto

*

Felchlin Schokoladenküchlein, zartflüssig gebacken | CHF 12
hausgemachtes Mango Sorbet
Moelleux au chocolat Felchlin | sorbet mangue maison

Menu 4

à CHF 85.00 pro Person

Amuse bouche du Chef

*

Feine Kürbis Tarte Tatin | Wachtelei | Nüsslersalat CHF 17
Entenbrust, hausgeräuchert mit Lötschentaler Lärchenspänen
*Tarte tatin à la courge | magret de canard fumé au mélèze du Lötschental |
œuf de caille | salade de doucettes*

*

Rüebli Suppe mit Ingwerparfum | salzige Butter Croutons CHF 8
Soupe de carottes au gingembre | croutons au beurre salé

*

Doppeltes Schweizer Kalbssteak, im Sautoir gebraten | CHF 48
knusprige Polenta | Fraîcheur Gemüse | gepfeffertes Jus
Steak de veau suisse double, rôti au sautoir | polenta croustillante | jus poivré

*

Savarin, getränkt im braunen Rhum Sirup | CHF 12
rotes Früchte Sorbet | Vanille Creme
*Savarin, punché aux parfums de rhum brun |
sorbet aux fruits rouges | crème montée vanille*

Hotel Nest- und Bietschhorn

Esther Bellwald & Laurent Hubert
Talstrasse 16 | CH-3919 Blatten | Lötschental
T +41 27 939 11 06
F +41 27 939 18 22
www.nest-bietschhorn.ch
info@nest-bietschhorn.ch



Menu Fraîcheur 5

Aktuelles saisonales Feinschmecker Menu

Menu de saison gourmand

Menu 5 Gang Complet CHF 96.00 pro Person

Menu ohne Käsegang CHF 85.00 pro Person

Allgemeines

Wir hoffen, Sie finden an unseren Vorschlägen gefallen. Natürlich können Sie die einzelnen Gerichte der Menus austauschen und sich ein Menu zusammenstellen. Selbstverständlich stehen wir für Fragen, andere Vorschläge oder eine Beratung gerne zur Verfügung. Dürfen wir bitten, uns das gewählte Einheits-Menu der ganzen Gruppe bis spätestens 8 Tage vor dem Anlassdatum mitzuteilen. Dürfen wir Ihnen bei der Weinwahl behilflich sein? Selbstverständlich servieren wir Ihnen vor dem Essen auch gerne einen Aperitif.

Gibt es in Ihrer Gruppe Allergiker oder Vegetarier? Wenn wir im Voraus Kenntnis haben, können wir das Menu anpassen. Wir erwarten die definitive Teilnehmerzahl bis spätestens 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn. Dies garantiert Ihnen eine sorgfältige Vorbereitung. Andernfalls müssen wir die vereinbarte Personenanzahl mit der Endabrechnung verrechnen. Preisanpassungen sind allenfalls möglich, da die Lebensmittelpreise und Verfügbarkeiten aktuell sehr variabel sind.

Wir freuen uns, Sie bald bei uns begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.
Esther Bellwald & Laurent Hubert und Team

Généralités

Nous espérons que nos propositions vous plairont. Vous pouvez échanger les différents plats des menus et composer vous-même un menu. Nous sommes bien entendu à votre disposition pour toute question, autre proposition ou conseil. Pouvons-nous vous demander de nous communiquer le menu unique choisi pour l'ensemble du groupe au plus tard 8 jours avant la date du repas ?

Pouvons-nous vous aider à choisir le vin ? Bien entendu, nous vous servirons volontiers un apéritif avant le repas.

Y a-t-il des personnes allergiques ou végétariennes dans votre groupe ? Si nous en sommes informés à l'avance, nous pouvons adapter le menu. Nous attendons le nombre définitif de participants au plus tard 48 heures avant le début de la manifestation. Cela vous garantit une préparation minutieuse. Dans le cas contraire, nous devons facturer le nombre de personnes convenu lors du décompte final. Des ajustements de prix sont éventuellement possibles, car les prix des denrées alimentaires et les disponibilités sont actuellement très variables.

Nous nous réjouissons de vous accueillir prochainement chez nous et de pouvoir vous gâter culinairement.

Esther Bellwald & Laurent Hubert et leur équipe

Hotel Nest- und Bietschhorn

Esther Bellwald & Laurent Hubert
Talstrasse 16 | CH-3919 Blatten | Lötschental
T +41 27 939 11 06
F +41 27 939 18 22
www.nest-bietschhorn.ch
info@nest-bietschhorn.ch