






Lieber Gast

Unsere cuisine fraîcheur basiert auf frischer und sorgfältiger Zubereitung, was je nach Situation Zeit beanspruchen kann. Wir freuen uns, wenn Sie sich die Zeit nehmen unser Küchen-Handwerk zu genießen.




**Geduld in allen Dingen
führt sicher zum Gelingen.**

Deutsches Sprichwort.



Einstimmen.

Grüner Salat Chefdressing <i>Salade verte dressing du Chef</i>		klein 7.50 gross 9.00
Bunt gemischter Saisonsalat Lötscher Mutschlikäse-Würfel <i>Salade de saison mêlée cubes de fromage Mutschli du Lötschental</i>		12.00
Tartar vom schottischen Lachs, mit Lärchenspänen hausgeräuchert als Maki-Sushi serviert Gurken Ingwer Sorbet Roggenbrot Chips <i>Tartare de saumon d'Ecosse fumé au Mélèze en Maki-Sushi sorbet concombre et gingembre confit croustillant pain de seigle</i>		19.00
Chef's Terrine vom Lötschentaler Reh Randen Variation knackiger Salat mit Randen Vinaigrette <i>Terrine de chevreuil du Lötschental variation de betterave saladine vinaigrette betterave</i>		18.50
Herbst Inspiration Lötschentaler Feta Wachteleier aus Wiler Trauben Humus Nüsslersalat Nuss Vinaigrette <i>Inspiration d'automne feta du Lötschental œuf de caille de Wiler raisins houmous doucette vinaigrette de noix</i>		17.00
Einheimische Steinbock Ballotine gerollt im Walliser Trockenfleisch Cranberries Gewürz Tartar <i>Ballotine de bouquetin de notre vallée, roulé à la viande séchée du Valais cranberries tartare de condiment</i>		19.00
Rindstartar [Ried24] Toast Salat Espelette-Senf <i>Tartare de bœuf [Ried24] toast salade moutarde à l'Espelette</i>		70gr 18.00 140gr 27.00



Vorwärmen.

Walliser Cholera Tartelette (frisch gebacken in 20') Lauch, Kartoffeln, Birne, Apfel & Walliser Käse Salatgarnitur <i>Cholera tartelette valaisanne (cuit en 20') poireaux, pommes de terre, poire, pomme & fromage du Valais garniture de salade</i>		21.00
Cremiger Carnaroli Risotto Kräuter Waldpilze Parmesan Chips <i>Risotto Carnaroli crémeux fines herbes champignons chips de parmesan</i>		klein 19.00 gross 26.00
Trüffel Tortellini Knollensellerie Emulsion Peterli Parmesan <i>Tortellinis à la truffe émulsion de céleri blanc persil parmesan</i>		klein 20.00 gross 27.00

Suppentopf.

Tagessuppe <i>Soupe du jour</i>		8.50
Muskatkürbis Suppe Rahmhaube mit Fleur de sel Kürbiskerne <i>Crème de courge Muscade chantilly à la fleur de sel graines de courge</i>		12.00
Eierschwämmli Cremesuppe Knoblauch Croutons <i>Crème de chanterelles croutons à l'ail</i>		11.50

Typisch Wallis.

Plättli von Oberwalliser Limousin Rind Hauswurst & Dani's Lamm Salsiz <i>Ardoise de saucisson sec de bœuf Limousin de Rarogne & Dani's agneau Salsiz</i>		18.00
Walliserteller, feinste getrocknete Fleischspezialitäten <i>Assiette valaisanne</i>		26.00
Walliser Trockenfleischteller <i>Assiette de viande séchée du Valais</i>		25.00
Hobelkäse <i>Fromage à rebibbes</i>		18.00
*Käseschnitte mit Turtmann Raclette Käse, Vorderschinken / mit Spiegelei <i>*Croûte au fromage de Turtmann et jambon / avec oeuf au plat</i>		20.00 22.00
Ab 2 Personen à partir de 2 personnes :		
*Klassisches Käsefondue maison Greyerzer, Fribourger Vacherin, Turtmann <i>*Fondue au fromage classique maison Gruyère, Vacherin fribourgeois, Turtmann</i>		25.00

* werden am Freitag- und Samstagabend aus Rücksicht auf alle Gäste nicht serviert.
** par respect de tout le monde nous n'en servons pas le vendredi et samedi soir.*

Aus Qualitätsgründen können gewisse Produkte gelegentlich fehlen. Wir entschuldigen uns dafür.
Dans un souci de qualité et de fraîcheur, certains produits peuvent occasionnellement nous manquer, nous nous en excusons.

Alle Preise sind in CHF inkl MwSt 7.7%. Tous Prix sont en CHF et incl TVA 7.7%


Wilde & andere Hauptsachen.


Hirsch Entrecôte mit 5-Pfeffer-Mix gerieben & gebraten <i>Entrecôte de cerf aux 5 baies de poivre</i>	47.00
Rehpfeffer aus dem Lötschental mit Chefs Geheimsauce, Speckwürfel & Silberzwiebeln <i>Civet de chevreuil du Lötschental à la sauce secrète du Chef, lardons et petits oignons</i>	35.00
Junges Wildschwein Entrecôte mit Piemontaiser Haselnusskruste <i>Entrecôte de marcassin en croûte de noisettes du Piémont</i>	38.00
Wildschwein Filet Mignon, mit Gartenkräuter gebraten <i>Filet mignon de sanglier rôti aux herbes du jardin</i>	40.00
Herbstteller maison Spätzli Rotkraut Selleriepulpe Marroni & Co <i>Assiette automnale / spätzli / chou rouge braisé / pulpe de sellerie / marrons & Co</i>	29.00
Rehrücken mit Wacholdersalz gerieben, in 2 Service, ab 2 Personen <i>Selle de chevreuil frotté au sel de genièvre en 2 services, à partir de 2 personnes</i>	59.00

Alle Wildgerichte sind mit traditioneller, hausgemachter Wildgarnitur,
Spätzli & Wildjus maison begleitet.

*Tous nos plats de chasse sont accompagnés de la garniture
traditionnelle de chasse, Spätzli et de la sauce poivrade, tout maison.*

Eglifilets Loë aus dem Bergwasser in Raron (premium swiss fish) Yuzu Buttersauce Hokkaido Kürbis Spinatblätter Gala Apfel Mikado Berner Frites <i>Filets de perches Loë de l'eau de montagne de Rarogne / beurre monté Yuzu / courge hokkaido / pousses d'épinard / mikado de pomme Gala / Berner Frites</i>	45.00
Gerollte Geflügelbrust vom «Patte noire de Gruyère» Kräuterkruste Risotto mit konfierten Zitronen Eierschwämme Preiselbeeren & Peterli <i>Suprême de poulet «Patte noire de Gruyère» roulé / croûte d'herbes / risotto au citron confit / chanterelles / airelles & persil</i>	40.00
Schweizer Rindsfilet Portwein Jus gebratene Entenleber Kartoffel Reibeküchlein Fraîcheur Gemüse <i>Filet de boeuf suisse / jus au Porto / foie gras de canard poêlé / pomme darphin / légumes fraîcheur</i>	49.00

Alle unsere Hauptgänge sind mit frischem Saison Gemüse begleitet. Auf Allergien versuchen wir Rücksicht zu nehmen,
wenn Sie uns bei der Bestellung darüber informieren. Unsere Gerichte gekennzeichnet mit einem  sind vegetarisch.

*Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison frais. Nous essayons de faire attention aux allergies, si elles nous sont
indiquées à la commande. Nos plats suivis d'un  sont des mets végétariens.*

Herkunft der von uns verwendeten Fisch- & Fleischsorten:

Fisch: Europa | Lamm, Rind, Kalb: Schweiz | Speck, Wurstwaren, Schinken: Wallis, Schweiz | Wild: Europa (AT, D, FR), vorwiegend
Frischfleisch und Schweiz. Wir bemühen uns, soviel wie möglich einheimisches Wild anbieten zu können.

Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat darin zu wohnen. Winston Churchill.

Süsser Abschluss.

Crème brûlée | Zwetschgen | Basler Lächerli Glace 13.00
Crème brûlée / quetsch / glace au Lächerli balois

Swiss Premium Felchlin 62% Schokoladenküchlein, 14.00
zartflüssig & frisch gebacken | Ananans-Verveine Sorbet | Sauerrahm
Moelleux chocolat avec Swiss Premium Felchlin chocolat 62% / sorbet ananas-verveine / crème aigre

Geeister Nougat Grand Marnier | bretonisches Butterbiscuit | 14.00
Zitronen-Basilikum Sorbet
Nougat glacé au Grand Marnier / sablé breton / sorbet au citron et basilic

Herbst Pavlova | Maronen Mascarpone Crème | 14.00
Felchlin Kakao Sorbet | Williams Birnen
Pavlova d'automne / crème mascarpone aux marrons / sorbet cacao / poire Williams

Café gourmand | ein Blaser Café/Espresso mit Chefs süssem Duo 11.00
Café gourmand / un Blaser café /espresso avec un duo de douceurs du moment

Marroni Vermicelles mit Rahm 9.00
Marroni Vermicelles Chantilly klein 6.50

Coupe Nesselrode | Vermicelles | Meringue | Vanilleglace | Schlagrahm 11.00
Coupe Nesselrode / vermicelles / Meringue / glace vanille / chantilly

Nur noch ein kleiner «Gluscht»? Entdecken Sie unsere feinen Giolito Glacen & Sorbets.
Plus q'une petite envie? Découvrez nos glaces & sorbets Giolito.

Weinsüss.

Soleil de minuit Ermitage, 2016 Maison Gillard, Sion 5cl 7.50
...oder lassen Sie den Digestif Wagen vorfahren...

Doch etwas Salziges.

Käse von hier & da | Brosi's Früchtebrot | Birnen Konzentrat klein 12.00
Fromage d'ici et d'ailleurs / pain de fruits de Brosi / concentré de poire gross 16.00

foodlÖvers



Instafood.

Bei uns kann man leckere Preise gewinnen, denn sharing is caring.

Fotografieren Sie unsere Speisen oder Restaurant-Momente und teilen Sie sie auf Instagram mit dem Hashtag #foodlÖvers und taggen Sie @nest_bietschhorn

Wir verlosen alle 6 Wochen unter allen teilnehmenden Fotos ein 3-Gang Surprise Menu für 2 Personen. Folgen Sie uns auf Instagram unter nest_bietschhorn und auf Facebook bei Genusshotel Nest-und Bietschhorn.

Mitmachen kann jeder, der ein eigenes Instagram Profil hat, das öffentlich ist und unserem Profil folgt. Kennen Sie schon den Hashtag #inLöve von @loetschental?

Gutschein Shop print@home

Schenken Sie Genuss und machen Sie jemandem eine alpine Freude. Sei es mit einem **Wertgutschein** oder mit einem **Package**. Darf es etwas ganz exklusives sein? Wie wärs mit unserem **Chefs Table** in der Küche? Natürlich ist er auch ohne Gutschein für 2 Personen buchbar. Gutschein Shop auf unserer Webseite.

