

Take away Spezialitäten.

Unser Angebot.

Hausgemachte **Entenleber Terrine** 'au naturel'
Terrine de foie gras au naturel maison CHF15 / pro 100gr

Schottischer Lachs, von uns
mit Lötschentaler Lärchenspänen geräuchert CHF 9 / pro 100gr
Saumon d'Ecosse fumé par nos soins avec du mélèze lötschentalois

Tranchierter, hausgeräucherter Lachs | Blinis |
Meerrettich Sauerrahm CHF 14 / Vorspeise
Saumon d'Ecosse fumé par nos soins tranché | blinis | crème aigre au raifort

Muskatkürbis Rahmsuppe CHF 12 / 5dl
Crème de courge muscat

Rindstartar Ried, feingeschnitten und raffiniert | Toast CHF 17 / 140gr
Tartar de boeuf «Ried», finement coupé et raffiné | toast

Cholera* Tartelette | gedecktes Törtchen mit Lauch,
Kartoffeln, Käse, Birnen & Äpfel gefüllt | vegetarisch CHF 12 / Stück
*Spezialität aus dem Goms, ideal zu einem reichhaltigen Salat, 10cm Durchmesser | vorgebacken
Tartelette de Cholera | petit gâteau couvert avec poireau, pommes de terre,
fromage, poire & pomme | végétarien*
spécialité de la vallée de Conge | idéale avec une salade riche, 10cm diamètre | précuit

Laurent's Yuzu **Zitronen French Tartelette**
Tartelette au citron Yuzu ab 2 Pers CHF 7 / Portion

Bestellen, abholen, geniessen.

Bestellen bis zum Vortag 18h per Telefon oder Email, abholen zwischen 16-18h.
Für Gäste der Lauchernalp, können wir es zur Talstation Wiler zur Übergabe bringen.

Hotel Nest- und Bietschhorn

Esther Bellwald & Laurent Hubert
Ried 24 | CH-3919 Blatten | Lötschental
T +41 27 939 11 06
F +41 27 939 18 22
www.nest-bietschhorn.ch
info@nest-bietschhorn.ch

Selbstverständlich haben wir auch den passenden Wein für Sie im Keller.

Preise in CHF inkl. 2,5 % MWSt. Bezahlung erfolgt bar oder per Karte (nur in Ried).
Angebot ist entsprechend verpackt. «Es hed so langs hed».

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung.
Das Riedner Genusshotel Team

Commander, aller chercher, savourer.

Nous recevons volontiers votre commande jusqu'à la veille 18h par téléphone ou email. Prêts à y venir chercher 16-18h. Pour les clients sur la Lauchernalp, la livraison à la station de Wiler est possible.

Bien sûr, nous avons aussi le vin qu'il s'accorde dans notre cave.

*Prix en CHF, TVA de 2,5 % incluse. Paiement en espèces ou par carte.
L'offre est emballée en conséquence.*

*Nous nous réjouissons de votre commande.
L'équipe du Riedner Genusshotel*

Fraîcheur Menu - *Take-away*

Für den sicheren Gourmet Genuss zu Hause, ab 2 Personen.
à savourer en sécurité à la maison, à partir de 2 personnes.

Unser saisonales 5-Gang Gourmetmenu kreativ inspiriert von unserem Chef.
Notre menu gourmet saisonnier à 5 plats inspiré de manière créative par notre chef.

Menu komplett CHF 75 pro Person
Menu ohne Käsegang CHF 68 pro Person

einfache Handhabung mit Anleitung zur Regeneration, Menu ist entsprechend verpackt.
Manipulation facile avec des instructions pour la régénération, le menu est emballé en conséquence.