

## \*Sommer Zmittag.

### Sommer in der Salatschüssel

Eisbergsalat   1'000 Island Dressing   Aprikosen   Avocado   Hobelkäse	20.00
Zusätzlich mit Rinds-Rumpsteak-Würfel oder Riesenkrevetten	25.00
<i>L'été au saladier</i>   iceberg salade   1'000 Island Dressing   abricots   avocats   rebibbes avec cubes de rumpsteak ou gambas	

### Rösti wie sie der Sommer gerne hätte

gratiniert mit Turtmann Raclette Käse   Rucola   Tomaten	25.00
<i>Rösti d'été</i>   gratiné au fromage raclette de Turtmann   roquette   tomates	

### Croque-Monsieur

Warmes Sandwich mit Raclette Käse & Rohschinken   Salat	19.00
<i>Croque-Monsieur</i>   fromage à Raclette & jambon cru   salade	

### Chefs Bauernterriner

hausgemacht   Früchtechutney   Salatgarnitur	16.00
<i>Chef's terrine</i> de campagne   chutney de fruits   salade	

## \*Typisch Wallis.

<b>Plättli</b> von Oberwalliser Hauswurst & Dani's Lamm Salsiz	18.00
<i>Ardoise</i> de saucisson sec du Haut-Valais & salsiz de Dani's	


<b>Walliserteller</b> , feinste getrocknete Fleischspezialitäten	26.00
<i>Assiette valaisanne</i>	

<b>Trockenfleischteller</b>	25.00
<i>Assiette de viande séchée</i>	

<b>Hobelkäse</b>	18.00
<i>Fromage à rebibbes</i> 	

<b>Käseschnitte</b> mit Turtmann Raclette Käse, Vorderschinken / plus mit Spiegelei	22.00
<i>Croûte au fromage</i> de Turtmann et jambon / avec oeuf au plat	24.00

Ab 2 Personen | à partir de 2 personnes :

<b>Klassisches Käsefondue</b> maison   Greyerzer, Fribourger Vacherin, Turtmann 	26.00
<i>Fondue au fromage classique</i> maison   Gruyère, Vacherin fribourgeois, Turtmann	

\* von Montag bis Samstag im Angebot | offre du lundi au samedi

Hotel Nest- und Bietschhorn

**Die Lötschentaler**  
Einfach mehr Ferien.



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