



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.

Genuss in Pandemie Zeiten.

Wir freuen uns sehr, Sie auch in (oder «trotz») dieser speziellen Zeit bei uns zu empfangen und verwöhnen!

Im Zusammenhang mit der Coronavirus-Pandemie informieren Sie gerne über unsere getroffenen Massnahmen. Diese wurden aufgrund der Vorgaben und Empfehlungen von Bundesamt für Gesundheit, dem Kanton und der Branchenverbänden ausgearbeitet. Sie finden unser komplettes Schutzkonzept auf unserer Webseite.



wir

Für ein gesundes Neben- und Miteinander.

- ✓ Sie finden mehrere Desinfektionsstationen im Haus, bitte benützen Sie diese regelmässig.
- ✓ In allen öffentlichen Räumen gilt die Maskenpflicht. Falls Sie den Tisch verlassen, bitten wir die Maske wieder aufzusetzen.
- ✓ Wir achten den Mindestabstand von 1,5 m und danken Ihnen, dass Sie das ebenfalls tun.
- ✓ Sie fühlen sich während Ihrem Aufenthalt unwohl oder werden gar krank? Bitte kontaktieren Sie uns.
- ✓ Es gilt eine digitale Gäste-Registrierungspflicht per QR Code für einen Gast pro Tisch. Wir empfehlen die Speisekarten digital einzusehen.
- ✓ Lüften und Reinigen wurde systematisiert.
- ✓ Achten Sie auf maximale Personenzahl pro Raum.
- ✓ Falls Sie die Kochbücher und sonstigen Publikationen anschauen möchten, bitten wir Sie sich vorher die Hände zu desinfizieren.

Die Reinigungsfrequenz in den öffentlichen Räumen haben wir erhöht und die frische Bergluft wird mehrmals täglich in den Betrieb gelassen. Unser Team wird betreffend Schutzmassnahmen fortlaufend geschult und informiert.

Nun freuen wir uns, Sie im echten Lötschentaler Bergsommer bei uns zu begrüssen & kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Der Chef verwöhnt Sie mit Bekanntem und Neuem angereichert mit dem Duft der grossen weiten Welt, seiner Cuisine fraîcheur. Gerne unterhalten wir uns darüber und beraten Sie mit Leidenschaft zum passenden Wein.

Esther Bellwald & Laurent Hubert mit Noé & Luc,
Ihre Gastgeber sowie unser wertvolles Team

Menu Fraîcheur.

Suprise Summer Edition.

Unser Feinschmecker Menu frei vom Chef saisonal inspiriert.
Lassen Sie sich überraschen.

★

Das Menu wird ab 2 Personen serviert.

Menu complet 5 Gänge	94.00
Menu ohne Käse	84.00





*Notre menu gastronomique librement inspiré par le chef au fil des saisons.
Laissez-nous vous surprendre.*

★

Le menu est servi à partir de 2 personnes.

<i>Menu complet 5plats</i>	<i>94.00</i>
<i>Menu sans fromage</i>	<i>84.00</i>

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 Makisushi serviert Gurken Ingwer Sorbet grüner Curry <i>Tartare de saumon d'Ecosse fumé au Mélèze en Makizushi sorbet concombre et gingembre confit curry vert</i>		21.00
Tomaten Fraîcheur Büffel Mozzarella Espuma Tomaten aus dem Seeland Liebstöckel Sorbet Roggenbrot Chips Pfefferminz Vinaigrette <i>Fraîcheur de tomate espuma de mozzarella Buffalo tomates du Seeland sorbet à la livèche chips de pain de seigle vinaigrette à la menthe</i>		18.00
Walliser Aprikosen Gazpacho Feta aus dem Lötschental Melba Toast schwarze Nüsse Mini Romana Salat <i>Gaspacho d'abricots du Valais feta du Lötschental toast Melba noix noire mini romaine</i>		16.00
Rindstatar Ried Toast Salat Espelette-Senf <i>Tartare de bœuf Ried toast salade moutarde à l'Espelette</i>		70gr 18.00 140gr 27.00
Aus Paris: das Tartar kurzangebraten, mit Salat & Frites <i>De Paris: le tartare juste snacké, avec salade & frites</i>		70gr 22.00 140gr 31.00

Suppentopf.

Cuisine fraîcheur Tagessuppe <i>Soupe du jour cuisine fraîcheur</i>		9.00
Fischsuppe nach französischer Art Knoblauch Rouille Foccacia Toast <i>Soupe de poisson de roche rouille foccacia toastée</i>		15.00

Alle Preise sind in CHF inkl MwSt 7.7%. Tous Prix sont en CHF et incl TVA 7.7%
Herkunft der von uns verwendeten Fisch- & Fleischsorten:
Fisch: Schweiz & Europa | Geflügel: Schweiz, Frankreich | Rind & Kalb: Schweiz |
Speck, Wurstwaren, Schinken: Wallis, Schweiz

Vorwärmen.


Walliser Cholera Tartelette | (frisch gebacken in 20')  22.00
Lauch, Kartoffeln, Birne, Apfel & Walliser Käse | Salatgarnitur
Cholera tartelette valaisanne | (cuit en 20')
poireaux, pommes de terre, poire, pomme & fromage du Valais | garniture de salade

Cremiger Carnaroli Risotto | weisses Champignons | Blattpeterli  klein 23.00
Risotto Carnaroli crémeux | champignons blancs | persil italien gross 27.00

Hauptsachen.

Zanderfilet, auf der Haut gebraten | geräucherter Auberginen Kaviar | 39.00
Risoni mit Rucola Pesto | Safran Emulsion
Filet de sandre, doré sur la peau | caviar d'aubergine fumé |
risoni au pesto de roquette | émulsion safranée


Eglifilets Loë aus dem Bergwasser in Raron (premium swiss fish) | junge Rüebli | 46.00
grillierte Zucchetti | Petersilien Kartoffeln | Aprikosen Tarte Tatin | Bio Verjus Emulsion
Filets de perches Loë de l'eau de montagne de Rarogne | courgettes grillées |
jeunes carottes | émulsion de Bio Verjus | pommes persillées


Offener Raviolo | weisse Champignons | Spinatblätter |  29.00
Gartengemüse | pflanzliche Emulsion
Raviole ouverte | champignons blancs | légumes du jardin | émulsion végétal

Geflügelbrust vom «Patte noire de Gruyère», gebraten und konfiertes Schenkel | 38.00
kräftiger Jus | Eierschwämme | Espuma vom Kartoffelgratin
Suprême de poulet «Patte noire de Gruyère» rôti et cuisse confite | jus corsé |
chanterelles | espuma de gratin dauphinois

Kalbshuft, im Sautoir gebraten | Szechuan Pfeffer Jus | kleine Artischocken | 49.00
Polenta Duo | Tajine Rüebli
Quasi de veau, rôti au sautoir | jus au poivre de Szechuan | artichaut poivrade |
duo de polenta | carotte cuite en tajine

Schweizer Rindsfilet | Portwein Jus | violette Stampfkartoffel mit Sherry Essig | 48.00
junges Gemüse
Filet de bœuf suisse | jus au Porto | pommes violettes écrasées au vinaigre de Xeres | jeunes légumes

Auf Allergien versuchen wir Rücksicht zu nehmen, wenn Sie uns bei der Bestellung darüber informieren.
Gerichte gekennzeichnet mit einem  sind vegetarisch. Gerne geben wir Auskunft über vegane
Möglichkeiten und/oder Allergene.

*Nous pouvons faire attention aux allergies, si elles nous sont indiquées à la commande. Nos plats suivis
d'un  sont des mets végétariens. Nous renseignons sur plats végans ou des allergènes sur demande.*



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

Süsser Abschluss.

Crème brûlée Walliser Aprikosen Felchlin Schokoladen Sorbet <i>Crème brûlée / abricots du Valais / sorbet au chocolat Felchlin</i>	14.00
Swiss Premium Felchlin 62% Schokoladenküchlein, zartflüssig & frisch gebacken salziger Butter-Karamell Romanoff Glace <i>Moelleux chocolat avec Swiss Premium Felchlin chocolat 62% / caramel au beurre salé / crème glacée Romanoff</i>	16.00
Exotische Pavlowa Mango Sorbet knusprige Meringue Mascarpone Creme <i>Pavlova exotique / sorbet mangue / meringue croquante / crème mascarpone</i>	16.00
Madelaine Biskuit Limette Kokos Milkschokoladen Ganache Zitronen Pfefferminz Sorbet Hmbeeren <i>Biscuit Madelaine citron vert coco / ganache montée au chocolat au lait / sorbet citron menthe / framboise</i>	16.00
Portion frische Erdbeeren mit Schlagrahm <i>Fraises à la coupe / avec chantilly</i>	8.50 10.00
Coupe Romanoff	11.50
Café gourmand ein Blaser Café/Espresso mit Chefs süssem Duo <i>Café gourmand / un Blaser café /espresso avec un duo de douceurs du moment</i>	11.00
Nur noch ein kleiner «Gluscht»? Entdecken Sie unsere feinen Giolito Glacen & Sorbets. <i>Plus q'une petite envie? Découvrez nos glaces & sorbets Giolito.</i>	

Weinsüss.

Soleil de minuit Ermitage, 2018 Maison Gillard, Sion <i>...oder lassen Sie den Digestif Wagen vorfahren...</i>	5cl	7.50
---	-----	------

Mehr als Käse.

Mittags auf Teller, abends vom Wagen. ■



Käse von hier & da Brosi's Früchtebrot Birnen Konzentrat <i>Fromage d'ici et d'ailleurs / pain de fruits de Brosi / concentré de poire</i>	klein	14.00
	gross	18.00

foodlÖvers



Soziale Medien.

Folgen Sie uns schon auf Instagram [nest_bietschhorn](#) und/oder Facebook [Genusshotel Nest- und Bietschhorn](#)? Hier erhalten Sie Eindrücke aus unserem Betrieb und dem LÖtschental und erfahren so immer die brandheissen Neuigkeiten.

Instafood. Wir freuen uns auch, wenn Sie **unsere Speisen oder Restaurant-Momente fotografieren und teilen.** Hashtag [#foodlÖvers](#) und taggen Sie [@nest_bietschhorn](#)

Denn sharing is caring 😊

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 wäre es mit unserem **Chefs Table** in der Küche? Natürlich ist er auch ohne Gutschein für 2 Personen buchbar. Gutschein Shop auf unserer Webseite.

