





Lieber Gast

Unsere cuisine fraîcheur basiert auf frischer und sorgfältiger Zubereitung, was je nach Situation Zeit beanspruchen kann. Wir freuen uns, wenn Sie sich Zeit nehmen um 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 7.00 gross 8.50
Bunt gemischter Saisonsalat Lötscher Mutschlikäse-Würfel <i>Salade de saison mêlée cubes de fromage Mutschli du Lötschental</i>		11.50
Tartar vom schottischen Lachs, mit Lärchenspänen hausgeräuchert grüner Curry Roggenbrot Chips Haas Avocado <i>Tartare de saumon d'Ecosse fumé au Mélèze curry vert chips de pain de seigle avocat Haas</i>		19.00
Hausgemachte Ribelmals Geflügel Pastete Entenleber Saladine Nüssöl Vinaigrette Quitten in 2 Variationen <i>Pâté en croûte de volaille Ribelmals et foie gras saladine à l'huile de noix coing en 2 saveurs</i>		17.00
Winter Inspiration Mini Romana Salat Randen Butternuss Kürbis Bio Ei 65° Focaccia Chips schwarze Nüsse <i>Inspiration d'hiver mini romaine betterave courge Butternuts œuf Bio 65° chips Focaccia noix noire</i>		16.00
Rindstartar [Ried24] Toast Salat Espelette-Senf <i>Tartare de bœuf [Ried24] toast salade moutarde à l'Espelette</i>		70gr 18.00 140gr 27.00
Aus Paris: das Tartar kurzangebraten, mit Salat & Frites <i>De Paris: le tatar juste snacké, avec salade & frites</i>		70gr 22.00 140gr 31.00

Vorwärmen.

Walliser Cholera Tartelette (frisch gebacken in 20') Lauch, Kartoffeln, Birne, Apfel & Walliser Käse Salatgarnitur <i>Cholera tartelette valaisanne (cuit en 20')</i> <i>poireaux, pommes de terre, poire, pomme & fromage du Valais garniture de salade</i>		20.00
Cremiger Carnaroli Risotto junge Spinatblätter konfierte Zitronen <i>Risotto Carnaroli crémeux pousses d'épinard citron confit</i>		klein 17.00 gross 23.00
Tagliolini al'dente italienische Kräuter Gremolata Knoblauch <i>Tagliolini al'dente Gremolata d'herbes italienne </i>		klein 15.00 gross 21.00

Suppentopf.

Tagessuppe <i>Soupe du jour</i>	8.50
Muskatkürbis Suppe Rahmhaube mit Fleur de sel Croutons <i>Crème de courge Muscade chantilly à la fleur de sel croutons</i>	11.50



Typisch Wallis.


Plättli von Oberwalliser Limousin Rind Hauswurst & Dani's Lamm Salsiz <i>Ardoise de saucisson de Riedner Galloway bœuf & Dani's agneau Salsiz</i>	18.00
Walliserteller, feinste getrocknete Fleischspezialitäten <i>Assiette valaisanne</i>	26.00
Trockenfleischteller <i>Assiette de viande séchée</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>	19.00 21.00
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>	24.00





* 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.

Hauptsachen.

Eglifilets aus dem Bergwasser in Raron Berner Frites Sellerie Remoulade mit schwarzem Trüffel Granny Smith Mikado <i>Filets de perches de l'eau de montagne à Rarogne / frites de pomme de terre bernoises / céleri rémoulade à la truffe noire / mikado Granny Smith</i>	45.00
Zanderfilet, golden gebraten knusprige Kartoffeln junges Spinat Salätchen ValNature Bio Verjus Emulsion <i>Filet de sandre, doré dans la poele / croustillant de pomme de terre / pousses d'épinard en saladiné citronné / émulsion de ValNature Bio Verjus</i>	38.00
Gemüse Curry mit Kokosnussmilch Basmati Reis Koriander  <i>Curry de légumes au lait de coco / riz Basmati / coriandre</i>	26.00
Pot-au-feu vom Limousin Rind aus Raron Trüffel Bouillon Emulsion zartes Wintergemüse aus der Bouillon <i>Pot-au-feu de bœuf Limousin de Rarogne / émulsion du bouillon crémé et truffe noire / légumes d'hiver</i>	36.00
Kalbs Duo Kopfbäggli konfiert & Filet Mignon Schmorjus mit Raisiné Hokkadio Kürbis geräucherte Kartoffelgnocchi <i>Duo de joue de veau confit et filet mignon de veau / jus de braisage au raisiné / courge hokkaido / gnocchi de pommes de terre fumé</i>	43.00
Walliser Bio Lamm Schulter Adrio & Lammcarré, gebraten Topinambur schwarzer Knoblauch Jus mit Szechuan Pfeffer <i>Bio agneau valaisan / l'épaule en atriaux & le carré rôti / topinambour / ail noire / jus au poivre de Szechuan</i>	45.00

Alle unsere Hauptgänge sind mit frischem Saisongemüse 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.

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 | Lamm: Oberwallis | Geflügel: Schweiz, Frankreich | Rind & Kalb: Schweiz |
Speck, Wurstwaren, Schinken: Wallis, Schweiz

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

Süsser Abschluss.

Crème brûlée neu interpretiert | Haselnuss Praliné | Kakao Sorbet | Marroni Cake 14.00
Crème brûlée réinterprétée / praliné noisette / sorbet cacao / cake aux marrons

Swiss Premium Felchlin 62% Schokoladenküchlein, 14.00
zartflüssig & frisch gebacken | Marroni Glace | Sauerrahm
Moelleux chocolat avec Swiss Premium Felchlin chocolat 62% / glace aux marrons / crème aigre

Birnen Tarte Tatin | Sablé mit gesalzener Butter | Doppelrahm Glace | 14.00
Vanille aus Madagaskar
Tarte de tatin à la poire / sablé au beurre salé / glace à la crème double & vanille de Madagascar

Schokoladen Mousse Gianduja & Boskoop Apfel Delice | 14.00
Meringue Biscuit | spicy Klementinen Sorbet
Delice de mousse au chocolat gianduja & pomme Boskoop / biscuit meringue / sorbet clémentine épicé

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

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

Weinsüss.

Malvoisie fût de chêne, Cave du Rhodan Salgesch 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



Neuer Zimmerkomfort im 150 jährigen Hotel

Im Frühling 2017 haben wir 10 unserer Zimmer komplett umgebaut.

Die individuelle Gestaltung der Hotelzimmer wurde durch die Baustruktur des Hauses beeinflusst und mit modernen Bodenbelägen, warmem Holztäfel, geschmackvollen Dekostoffen und Möbel aus der 150jährigen Geschichte des Hauses materialisiert. Es erwartet ein gänzlich neues Badezimmer-Gefühl, mit viel Raum und douche à deux in weissem Corian. Die neuen Lärchenholzfenster bieten eine wunderbare Sicht auf die imposante Bergwelt und die magische Natur des Lötschentals.

Im 4. Stocken in der Dachschräge finden Sie weiterhin unsere beliebten kleinen Budget-Doppelzimmer mit Etagedusche & -WC und 2 heimelige Einzelzimmer.



Nach Zeit- und Zimmerverfügbarkeit zeigen wir Ihnen gerne unsere neuen Bijous.
Melden Sie sich einfach bei uns. Weitere Informationen: www.nest-bietschhorn.ch